Alexandre Ch
Spallberg

L'ART

ALIMENTAIRE

POUR L'HOMME.

L'ART ALIMENTAIRE,

OU

METHODE

Pour préparer les Aliments les plus sains pour l'Homme.

Par M. BUC'HOZ, Auteur de différents Ouvrages économiques.



A PARIS,
Chez l'Auteur, rue de la Harpe.

M. DCC. LXXXIII.



PRÉFACE.

CET Ouvrage eſt un des plus intéreſſants à l'homme, puiſqu'il traite des Aliments qui ſont les plus ſalutaires à ſa vie, & qu'il expoſe la maniere de les préparer. Il fait ſuite à nos différents Ouvrages économiques, & n'eſt pas moins utile que la plupart d'entr'eux. On y apprendra la méthode d'employer les Aliments, tant ſolides que liquides, qui paroiſſent, au premier aſpect, les moins utiles, & dont on ne reconnoîtra pas moins l'efficacité. Ce Traité eſt le treizieme de la claſſe de nos Ouvrages qui concernent l'Economie cham-

pêtre. On trouvera à la fin de ce volume la table des titres de ces différents Ouvrages, avec le prix qu'ils se vendent. On publiera toutes les années un pareil volume, sur les découvertes nouvelles qu'on aura pu faire dans la matiere alimentaire.



L'ART



L'ART ALIMENTAIRE, OU MÉTHODE

Pour préparer les Aliments les plus ſains pour l'homme.

RECETTE pour faire une liqueur carminative, qu'on appelle Veſpetrot.

1. POUR un pot d'eau-de-vie, on prend une livre de ſucre bien pilé, deux citrons, deſquels on coupe les zeſtes ; on en exprime le jus, enſuite on met le reſte en petits morceaux, & on les jette dans l'eau-de-vie. On prend enſuite un gros & demi de ſemences d'angélique, un gros de canelle, quatre gros

de coriandre, ſeize clous de girofle; on peſe bien ces quatre drogues, on les met encore dans l'eau-de-vie; on laiſſe infuſer le tout pendant huit jours au plus: ſi le ſucre n'eſt pas totalement fondu, on paſſe enſuite la liqueur par la chauſſe ou le papier gris. Il faut avoir attention de remuer ſouvent la bouteille; & pour empêcher que le girofle ne prédomine, on fera bien de n'y en mettre que moitié de ce que nous avons dit.

Maniere de faire du pain avec la farine des Choux-raves, par M. Glaſer.

2. On coupe la rave de ces choux en petits morceaux, après l'avoir bien nettoyée: on la fait enſuite deſſécher dans des cribles, & lorſque les morceaux en ſont bien ſecs, on les fait moudre. Sur une livre de cette farine, on prend environ une once & demie de levain & un peu de ſel: on fait lever le tout, & on le cuit comme du pain de grain; le pain a la croûte gercée comme celui fait avec l'orge; mais la mie eſt belle, tendre & blanche, comme celle du meilleur pain de ſeigle: il n'a pas d'odeur

déſagréable, ni de mauvais goût ; à la vérité il eſt douceâtre & ſent un peu le rance. Toutes les perſonnes qui en ont mangé, ont unanimement dépoſé qu'il ne leur a pas laiſſé la moindre incommodité. Ce pain ſe conſervera tendre pendant long-temps, & on peut le garder juſqu'à quinzaine, ſans qu'il ſoit ſujet à la moiſiſſure. Il eſt auſſi bon pour la ſoupe. La farine peut être employée dans la bouillie ; & pourvu qu'on la tienne dans un endroit ſec, elle ne contracte point la moindre mauvaiſe qualité, ſur-tout ſi les parties de la rave ont été bien deſſéchées avant de paſſer par le moulin. Quant à l'uſage de ce pain, M. Glaſer croit qu'il eſt ſain & plus convenable que celui de patate ; qu'on pourroit tirer parti de cette expérience dans les pays qui ne portent pas beaucoup de grains, & où les navets viennent aiſément. On pourroit rendre ce pain encore plus ſain & de meilleure qualité en y mêlant un peu de carvi, de fenouil & d'anis, &c., & ſur-tout en ne prenant qu'une partie de farine de navets, ſur deux ou trois parties de farine de ſeigle, de froment.

Maniere de faire du pain avec le riz.

3. On commence d'abord par réduire le riz en farine, ce qui se fait par le moyen d'un moulin, ou quand on n'en a point, de la maniere suivante. On fait chauffer de l'eau dans une marmite ou chaudiere : lorsqu'elle est prête à bouillir, on y jette du riz en grain à discrétion ; on retire aussi-tôt le vaisseau de dessus le feu, & on laisse tremper le riz du soir au matin. Le riz tombe au fond, on jette l'eau qui le surnage, & on le met pour égoutter sur une table, que l'on a soin auparavant de disposer en pente. Lorsqu'il est sec, on le pile & on le réduit en farine, que l'on passe par le tamis le plus fin que l'on peut avoir.

On prend de cette farine ce que l'on juge à propos, & on la met dans le coffre qui sert ordinairement à faire le pain, & que l'on nomme, suivant les lieux, huche, met ou pétrin. En même-temps on fait chauffer une quantité d'eau suffisante dans une chaudiere, où l'on jette quatre jointées de riz en grain, que l'on fait bouillir & créver. Lorsque

cette matiere gluante & épaisse est un peu refroidie, on la verse sur la farine, & on pétrit le tout ensemble, en y ajoutant du sel & du levain. On le couvre ensuite de linges chauds, & on laisse lever la pâte. Par la fermentation de cette pâte, de ferme qu'elle étoit, elle devient liquide comme de la bouillie, & paroît ne pouvoir être utilement employée que pour faire du pain: mais voici de quelle façon on doit se conduire.

Pendant que la pâte leve, on a soin de faire chauffer le four, & lorsqu'il est convenablement chaud, on prend une casserole étamée, emmanchée dans une perche assez longue pour qu'elle puisse atteindre jusqu'au fond du four; on met un peu d'eau dans cette casserole, on la remplit ensuite de pâte, & on la couvre de feuilles de choux ou d'autres grandes feuilles, ou d'une feuille de papier. Les choses ainsi disposées, on enfourne la casserole, & lorsqu'elle est dans le four, à la place où l'on doit mettre le pain, on la renverse promptement: la chaleur du four saisit la pâte, l'empêche de s'étendre, & lui conserve la forme que la casserole lui a donné.

C'est ainsi que se fait le pain de riz.

pur, qui sort du four aussi jaune & aussi beau que les pâtisseries, que l'on a dorées avec le jaune d'œuf. Il est d'aussi bon goût qu'appétissant à l'œil, & se trempe dans le bouillon, de même que le pain de froment : cependant sa bonne qualité diminue considérablement, lorsqu'il est un peu rassis.

Différentes façons de préparer le riz, inconnues en France.

4. La premiere façon est des plus simples, elle consiste à nous fournir toujours du riz tout pur à employer ; soit dans le bouillon gras, soit dans le lait. Mettez du riz dans un sac de toile, que vous coudrez ensuite ; faites-le crever & cuire dans l'eau ; retirez-le, laissez-le égoutter pendant quatre ou cinq heures, puis ouvrez le sac & étendez le riz sur une nappe blanche, ou sur une table, pour le faire sécher au même point qu'il étoit en premier lieu. Il acquiert par-là un goût plus fin & plus flatteur. Lorsqu'il est bien sec, ramassez-le & le serrez, il se conservera tant que vous voudrez. Pour en user dans le moment, il suffira de faire chauffer le bouillon

ou le lait, & d'en mettre dedans ce qu'on jugera à propos, en couvrant l'écuelle ou le pot pendant un demi-quart d'heure. Cette préparation, que l'on peut faire à son loisir, devient d'une très-grande commodité quand on a des malades, qui d'ordinaire aiment à être servis sur le champ. Elle est même utile pour épargner le temps que le riz au lait coûte aux cuisiniers à préparer.

On peut encore préparer le riz cuit à la mode de Guinée, c'est celui que les Negres nomment *couscouche*, & dont ils font leur plus grand régal; il est en effet excellent. On réduit telle quantité de riz que l'on veut en farine, de la maniere dite ci-dessus. Cette farine étant mise dans un plat, on verse dessus avec la main quelques gouttes d'eau, & on la secoue ou retourne de bas en haut, ce qui la fait renfler & rouler. On a en même-temps deux terrines propres à entrer l'une dans l'autre : la plus grande doit être assez profonde pour qu'étant à moitié pleine d'eau, le cul de la petite n'en approche de trois pouces. Cette petite terrine doit être percée d'une infinité de petits trous. On la garnit au-dedans d'un linge fin

& propre, & l'on arrange deſſus la farine roulée; on y met enſuite un couvercle, que l'on lutte avec de la pâte; & l'ayant poſée, ainſi préparée dans la grande terrine, on les lutte encore toutes deux avec de la pâte, dans l'endroit où elles ſe touchent. Ceci ſuppoſe qu'on a eu la précaution de placer d'avance la grande terrine ſur un fourneau. Alors on allume le feu, que l'on entretient médiocre au commencement, puis on le pouſſe juſqu'à faire bouillir l'eau. La vapeur chaude de l'eau s'éleve & s'inſinue par les trous de la petite terrine, cuit le riz doucement &, à proprement parler, ſans eau. Au bout d'une demi-heure de cuiſſon on le retire, & ainſi préparé on peut le mettre dans le lait & le bouillon, & on le trouvera plus fin & plus délicat que lorſqu'il eſt cuit en pleine eau.

Enfin on fait avec le riz une boiſſon que les Negres nomment du *deguet*, comme s'ils vouloient exprimer par-là qu'elle rend le cœur gai, ce qui en effet eſt une de ſes propriétés. Voici comment elle ſe compoſe.

On fait cuire du riz dans beaucoup d'eau, & on le laiſſe bouillir juſqu'à

ce que l'eau ſoit toute évaporée. Il ſe forme au fond du chaudron un gratin, qui n'eſt point perdu, on le mange comme des galettes. On met alors le riz cuit dans un pot, ou une grande cruche contenant environ huit pintes, meſure de Paris; on l'y met, dis-je, à la quantité de deux pintes, on y ajoute quatre bonnes poignées de farine de riz, & un peu de levain, après quoi on remplit la cruche d'eau, & on la laiſſe ainſi trois au quatre jours, ſans y toucher ni la couvrir: le riz fermente & bout comme le vin nouveau dans le tonneau; la fermentation finie, la liqueur eſt faite, & on peut la boire. Elle a un goût agréable & ſucré. Elle rafraîchit, conforte l'eſtomac, réjouit le cœur & engraiſſe. Le marc eſt aigrelet & ſucré, & n'eſt point mauvais à manger; on peut en uſer ſans craindre en aucune façon d'en être incommodé. On obſervera que lorſqu'une cruche a une fois ſervi à faire cette boiſſon, il n'eſt plus beſoin, quand on réitere, d'y mettre du levain: la premiere fois ſuffit pour toutes.

Excellent Vinaigre ſans vin, & Cornichons.

5. Pour faire de l'excellent vinaigre, il ne s'agit que de tirer la ſeve du poirier ſauvage & du chêne, dans les temps qu'elle monte, au printemps & dans l'automne. On fait à l'arbre, du côté du midi, à la hauteur de l'eſtomac, une inciſion du haut en bas, de la longueur d'environ quatre pouces; on ouvre un peu l'écorce de part & d'autre, & au bas de la fente, on pique dans le bois une lame de couteau ſans manche, ou autre pareil inſtrument, au-deſſous duquel on met un vaſe de terre, de faïence ou de verre, & non de bois, ni d'autre métal. La ſeve coule par larme dans le vaiſſeau. On guérit l'arbre de l'inciſion qu'on lui a faite, en le frottant en cet endroit, de terre ſeche ou de cendres.

On peut tirer de chaque arbre juſqu'à ſix pintes de ſeve, meſure de Paris, ſans le trop fatiguer; & celle du poirier ſauvage vaut mieux que celle du chêne. On paſſe cette ſeve dans un linge fin, & tout de ſuite on la met dans

une bouteille ou de verre ou de grès. Il faut la laisser reposer ainsi trois mois, pendant lesquels elle déposera ce qui lui reste d'impuretés. On la tirera ensuite au clair de dessus son marc, & on l'emploiera par-tout où l'on en aura besoin ; on peut s'assurer que l'on sera payé avec usure du peu de peine que l'on aura pris. Plus le vinaigre est vieux, meilleur il est.

En donnant la préférence au vinaigre de poirier sauvage, sur celui de chêne, ce n'est pas que le dernier ne soit aussi excellent que le premier ; mais c'est parce qu'il ne soutient point la chaleur, qui le fait évaporer aussi-tôt ; qu'il veut être employé à froid, & qu'après avoir été tiré de l'arbre il faut l'exposer à l'ardeur du soleil, jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié : on le met alors dans des bouteilles, & on le gouverne comme celui de poirier.

On confit dans ce vinaigre avec plus de succès que dans tout autre, & sans besoin de le renouveller, toute sorte d'herbes, de légumes & de fruits, comme pourpier, passe-pierre, christe-marine, haricots verts, concombres & autres.

A ce sujet, il convient d'ajouter que

si, sur une couche de melons, on cueille les petits melons, qui, à la fin de la saison, ne peuvent plus parvenir à leur grosseur naturelle, & que les coupant par tranches, semblables aux cornichons, on les fasse confire dans ce vinaigre, on les trouvera d'un goût plus fin & beaucoup plus exquis que les meilleurs, que l'on tire de la Flandre Françoise.

Confitures de Carottes.

6. Cette confiture ne peut se faire qu'au temps de la vendange. Prenez des carottes ce que vous jugerez à propos, ratissez-les parfaitement, & les coupez de la même longueur & grosseur que l'on fait pour les mettre dans le pot. Mettez de l'eau dans un chaudron sur le feu, & lorsqu'elle bouillira, jettez-y vos carottes, & les y laissez un bon quart-d'heure. (C'est ce qu'on appelle blanchir.) Tirez-les ensuite & faites-les égoutter & sécher sur des claies d'osier. Les carottes étant ainsi préparées, ayez du vin doux : plus il sera doux, plus la confiture sera recommandable ; il n'en est point de meilleur que celui qui coule du raisin, lorsque l'on charge le

preſſoir. Auſſi la nomme-t-on la *mere goutte.* On regle la quantité de vin doux ſur celle des carottes ; & telle eſt la proportion de l'un & de l'autre, qu'il faut que le vin ſurnage le fruit de la hauteur de la main. Cependant on n'y met pas tout d'un coup les carottes. On fait auparavant bouillir le vin. On l'écume exactement, & c'eſt lorſqu'il eſt bien écumé, que l'on y met les carottes : on les laiſſe bien cuire ſur un feu doux, juſqu'à ce qu'il ne reſte plus de jus, que ce qui en eſt néceſſaire pour conſerver la confiture. Ce fruit ne peut jamais trop cuire. Mais la marque à laquelle on connoîtra que le jus a ſon juſte degré de cuiſſon, c'eſt lorſqu'on en a tiré un peu ſur une aſſiette, & qu'on l'a laiſſé refroidir, qu'il s'épaiſſit & brunit. Auſſi-tôt que l'on a mis les carottes cuire dans le vin, on y jette la canelle en branches, & on y mêle deux pintes de bon miel, que l'on a eu ſoin auparavant de raffiner ; on acheve enſuite la confiture comme il vient d'être dit, & l'on peut s'aſſurer qu'elle ſera très-fine & très-bonne.

Nouvelles méthodes de cuire les Asperges.

7. Premiere méthode. Ayez une marmite ou un pot de terre vernissé, d'une grande profondeur, dans le fond duquel vous mettrez une assez grande quantité d'eau, pour qu'elle ne tarisse point pendant tout le temps qu'il sera nécessaire de la faire bouillir. Trouvez moyen de suspendre en l'air, dans votre vaisseau, vos asperges, en sorte qu'elles ne touchent point à l'eau, pas même en bouillant. Un crochet ou un anneau attaché au milieu du couvercle de la marmite suffira pour cet effet. On y attachera le fil ou la ficelle qui contiendra les asperges en botte. Le pot de terre est sujet à plus de difficulté; mais on peut trouer le couvercle auprès de sa pomme ou de son bouton, & passer le fil par cette ouverture, que l'on aura soin de boucher exactement avec de la pâte ou de la terre grasse ; & si on ne veut pas trouer le couvercle, on disposera en travers, dans le vaisseau, un bâton ou une branche de fer soutenue par deux montants, qui, pour plus grande sûreté, répondront à un pied,

& auront par ce moyen toute la consistance requise. Toutes choses ainsi disposées, on couvrira la marmite ou le pot, & on luttera soigneusement avec de la pâte ou de la terre grasse le couvercle du vaisseau, afin qu'en aucune façon la vapeur n'en puisse sortir. Mettez ensuite sur le feu, & faites bouillir aussi long-temps que vous jugerez nécessaire : une heure suffira pour les asperges, qui cuiront sans entrer dans l'eau, & que vous trouverez d'un goût infiniment supérieur à celui qu'elles ont, étant préparées à l'ordinaire.

Seconde méthode : on peut faire cuire les asperges dans une tourtiere, comme on a coutume de faire cuire la pâtisserie, en mettant du feu dessous & dessus ; cependant la forme de la tourtiere n'étant pas commode pour les asperges & les autres légumes, on pourra faire faire des vaisseaux de cuivre étamés, d'une forme ovale, un peu applatie, dont les deux parties puissent se joindre aussi parfaitement que la tourtiere avec son couvercle. On n'y mettra point d'eau, & le Cuisinier prendra garde de ne point donner d'abord un feu trop vif. Les asperges & tous autres légumes

cuisent aussi doucement dans leur jus & conserveront tout leur sel. On y pourra faire cuire avec le même avantage toutes sortes de racines & de fruits, comme panais, carottes, pommes de terre, pommes, poires & autres.

Nouvelle maniere de faire le Café.

8. Gardez chaque jour le marc de votre café, faites-le bien sécher à l'air, & conservez-le dans un lieu sec. Lorsque vous en aurez une certaine provision, mettez-le dans un creuset que vous exposerez au feu de calcination, afin que le marc puisse être réduit en cendres très-blanches: vous conserverez les cendres dans une boîte de bois bien fermée, & dans un endroit qui ne soit point humide; quand vous voudrez en faire usage, voici le procédé qu'il faudra suivre: vous prendrez le marc de votre dernier café; sur trois cuillerées de ce marc, vous mettrez trois cuillerées de ces cendres dans une pinte d'eau. Vous ferez bouillir le tout à bouillons lents une petite demi-heure, après quoi vous le laisserez reposer & refroidir. Vous filtrerez au travers cette liqueur,

qui ſera très-claire & qui prendra la place de l'eau ſimple, que vous auriez employée à faire votre café. Si les opérations annoncées ont été bien faites, en mettant dans cette liqueur la doſe de café ordinaire, vous aurez une boiſſon beaucoup plus forte & plus agréable. Tous ces petits ſoins paroiſſent peut-être embarraſſants; mais on aſſure que les gourmets n'auront pas lieu de s'en repentir.

Vin factice, d'un goût excellent.

9. Prenez du cidre au ſortir de la preſſe, mêlez-y autant de miel qu'il en faudra pour y faire ſurnager un œuf. Faites bouillir doucement ce mélange pendant un quart-d'heure dans un pot de terre ou dans un chaudron bien étamé; mais non dans un vaſe de fer; écumez-le bien, laiſſez-le refroidir, verſez-le enſuite dans un baril, avec la précaution de ne pas le remplir tout-à-fait. Mettez ce mélange en bouteille dans le mois de Mars ſuivant, & un mois ou ſix ſemaines après il ſera potable. Ce compoſé eſt auſſi vineux & auſſi fort que le vin de Madere, & d'un goût exquis.

Ce prétendu vin eſt néanmoins dangereux, en cas de maladie ; on ne peut aſſez ſévir contre ceux qui nous le vendent pour du véritable vin d'Eſpagne, abuſant par-là de la crédulité du public.

Maniere de faire de la Soupe ſans beurre & ſans aucune eſpece de graiſſe.

10. Prenez trois noix pour la ſoupe d'une ſeule perſonne, ou deux noix pour chaque perſonne, en augmentant à proportion du nombre, à moins qu'il n'excede celui de quatre ou cinq ; en ce cas il faut diminuer quelque choſe du nombre des noix. Après en avoir enlevé la coque & ce qui ſe trouve arrangé au noyau de la noix, enveloppez les noyaux entiers dans un linge lié, lorſque l'eau ſera bouillante, jettez-les dans la marmite, écumez bien exactement cette eau, tant qu'il paroîtra de l'écume, pour empêcher le bouillon de noircir : mettez-y enſuite les choux, les herbes & les autres légumes que vous voudrez, avec le ſel, le poivre & les autres aſſaiſonnements ordinaires. On peut même y jetter quelques oignons

coupés par quartiers. Cette soupe sera bonne, meilleure, plus saine & moins chere qu'avec le beurre ou la graisse.

Secret pour conserver aussi long-temps que l'on veut le Gibier & la Volaille.

11. On ouvre chaque piece, & on la vuide; on ôte aux oiseaux jusqu'au jabot: mais on les laisse dans leurs plumes, ainsi que les lievres dans leur poil. On les remplit ensuite de froment, & après les avoir recouverts, on les enterre dans un tas de bled.

Façon de préparer les Huîtres pour en avoir toute l'année.

12. On tire les huîtres de leur écaille; on jette plus de la moitié de l'eau qui s'y trouve, & on les met à mesure dans une chaudiere proportionnée à la quantité qu'on en veut avoir. On met ensuite le vaisseau sur le feu, pour faire rendre aux huîtres toute l'eau qui reste. Ainsi cuites, on les fait égoutter sur des clayons, & on finit par les boucanner, comme on fait les jambons & les harengs saurs. Pour boucanner les huîtres,

on dreſſe un gril élevé de deux pieds & demi de fer, dont les branches ſoient aſſez ſerrées pour les ſoutenir. On les arrange une à une ſur le gril, & lorſqu'il en eſt couvert, on allume du feu deſſous. La fumée monte, deſſeche & durcit les huîtres, qui prennent une couleur dorée. On leur donne cette façon des deux côtés, & après les avoir levées de deſſus le gril, on les met refroidir à l'ombre; enſuite on les ſerre dans un lieu ſûr, où l'humidité ne pénetre point. Pour faire uſage de ces huîtres, on les met tremper pendant une heure dans une premiere eau fraîche, puis on les relave dans une ſeconde; elles perdent ainſi tout le goût de fumée, & ſont en état d'être préparées, comme on veut, ſoit en friture, ſoit à la ſauce de poulet, ſoit en beignets.

Maniere nouvelle de faire cuire une Volaille ſans broche & ſans feu.

13. Commencez par apprêter & larder une volaille comme à l'ordinaire; enſuite farciſſez-la de bon beurre avec de la ſauge, & d'un morceau d'acier rougi au feu, de la longueur de la vo-

laille & de la forme à-peu-près d'un rouleau de Pâtissier. Mettez votre volaille dans une boîte de fer-blanc bien fermée ; au bout de deux heures elle sera cuite. Cette méthode expéditive & peu embarrassante, peut être d'usage pour des Officiers qui sont en route, & qui, sans beaucoup d'apprêts & sans s'arrêter, pourront par ce secret porter avec eux leur dîner tout cuit.

Secret infaillible pour faire cailler le Lait en un instant.

14. Sans avoir recours à la présure, dont le mélange est dégoûtant pour bien des personnes ; lorsque vous voudrez faire un fromage sur le champ, ayez un vaisseau bien net, que vous frotterez avec du serpolet & du thim sauvage ; versez-y ensuite le lait ; il se caillera dans le moment. Outre l'avantage de l'expédition, cette méthode a encore celui de n'introduire dans le lait aucune mixtion mal-propre ou étrangere.

Méthode pour faire du Sel gris à peu de frais & promptement.

15. On choisit pour cette opération, qui se fait par le moyen du Soleil, une belle saison & un lieu découvert, où cet astre puisse larder librement ses rayons. Ce lieu doit être ou près de la mer, ou près de l'eau salée, dont on se sert, afin d'épargner les frais du transport de l'eau, qui deviendroient trop considérables, si on en étoit à une certaine distance. On dresse sur le terrein une grille de bois qui se construit de la maniere suivante.

On plante en terre quatre fourches qui y entrent à la profondeur de deux pieds & demi, & ne s'élevent au-dessus que de la hauteur de deux pieds : la distance de ces fourches est arbitraire, selon la grandeur que l'on veut donner à la grille ; il suffit qu'elle soit quarrée. Sur les deux côtés paralleles de ce quarré, on place, d'une fourche à l'autre, deux grosses perches, sur lesquelles on en pose d'autres en travers, que l'on a soin d'attacher aux premieres par les deux bouts. Les traverses sont éloignées

les unes des autres de deux bons pieds. Alors on a une grande quantité de fagots secs, sans aucune feuille ni verte, ni seche : plus les bois des fagots sont menus, & mieux ils conviennent. On les étend sur la grille à telle épaisseur qu'on juge à propos ; la moindre qu'on leur doive donner, est celle de deux pieds & demi. Les choses ainsi disposées, on remplit d'eau salée des arrosoirs, & on la verse sur les fagots : ce qu'on continue de faire jusqu'à ce qu'on s'apperçoive qu'ils sont très-percés, & que l'eau commence à tomber sur la terre. Plusieurs se servent pour cette méthode d'une pompe qui épargne bien de l'ouvrage ; elle doit être terminée par un bout de cuivre ou de plomb, avec une tête d'arrosoir troué très-finement ; car il est essentiel que l'eau ne tombe point en gros volume, qui perceroit facilement l'épaisseur des branchages & réduiroit l'opération à peu de chose : il est plus utile qu'elle soit répandue par petits filets, afin qu'il en entre davantage & qu'elle puisse s'attacher plus aisément aux fagots. On aura soin d'en verser exactement par-tout ; ce qu'on négligeroit en ce cas, seroit autant de

profit perdu. Lorſque l'on voit la terre humectée on ceſſe d'arroſer, & on laiſſe ainſi le cadre & les fagots pendant deux jours, au bout deſquels le ſel eſt formé autour des branches par l'action du Soleil. Pour le ramaſſer, on étend un drap ſous la grille & avec de longues perches, des hommes forts & vigoureux frappent ſur les fagots : le ſel ſe détache ſous leurs coups & tombe ſur le drap ; il n'eſt pas néceſſaire d'avertir que l'on doit frapper ſur les fagots de tous les côtés, afin de les dégarnir de tout le ſel qui y peut être attaché. On expoſe enſuite ce ſel au Soleil pendant vingt-quatre heures, après quoi on peut le ſerrer.

Maniere de faire ſécher les Abricots.

16. On les prend lorſqu'ils ſont bien mûrs, & au lieu de les ouvrir comme les pêches, pour leur ôter le noyau, on ſe contente de le repouſſer par l'endroit de la queue, ce qui le fait ſortir. Les abricots ainſi entiers, on les applatit ſeulement & on les fait ſécher comme les pêches : ou prenez les abricots, mettez du ſucre gros comme un pois

à

à la place du noyau, rempliſſez-en une terrine, à laquelle vous ferez un couvercle de pâte : mettez-la au four, où le pain a pris couleur : laiſſez-l'y juſqu'à ce que le four ſoit refroidi. Cela fait, mettez-les ſur des ardoiſes, & les abricots ainſi ſecs, poudrez-les de ſucre lorſqu'ils ſont chauds. Servez-les deux heures après qu'ils auront été ſéchés.

Liqueur de Café.

17. Choiſiſſez une livre & demie de café moka, du meilleur qu'il ſera poſſible de trouver ; faites-le torréfier dans une poële de fer. Il ne faut pas qu'il le ſoit trop ; il le ſera ſuffiſamment quand il aura contracté une couleur de marron ; donnez-vous bien de garde qu'il aille juſqu'au noir, ni qu'il ſente la flamme : vous le moudrez enſuite, comme ſi vous aviez deſſein de le prendre à l'eau ; mettez en infuſion cette livre & demie de café en poudre dans neuf pintes d'eau-de-vie ; vous ferez l'infuſion pendant huit jours : le terme expiré, vous en ferez l'infuſion dans la cucurbite, vous y adapterez le réfrigérant, vous placerez l'alambic au bain-marie, &

vous diſtillerez d'abord au filet aſſez fort. Ayant retiré ſix pintes de liqueur, vous les reverſerez dans la cucurbite par le canal de cohobation, après quoi vous diſtillerez au très-petit filet. Ayant retiré cinq pintes de liqueur ſpiritueuſe & bien imprégnée d'huile aromatique de café, vous ceſſerez; vous ferez enſuite fondre cinq livres de ſucre dans cinq pintes d'eau de fontaine ou de riviere, vous mêlerez les eſprits avec le ſyrop : après avoir bien remué le mêlange, vous filtrerez, ſelon l'art.

La liqueur ſpiritueuſe du café n'a point les mêmes vertus que le café pris à l'eau; mais auſſi n'occaſionne-t-elle pas les mêmes effets dangereux; elle n'empêche point de dormir; elle n'échauffe le ſang que médiocrement; elle eſt apéritive, elle réveille les eſprits, elle inciſe les aliments lourds & de digeſtion difficile; enfin elle excite la ſenſation du café plus agréablement & plus puiſſamment que lorſqu'il eſt en ſimple infuſion.

*Pour faire du Ratafia, connu sous le nom d'*eau jaune.

18. Prenez un pot d'eau-de-vie, une chopine d'eau de mélisse, une chopine d'eau de chardon-bénit, une once d'angélique confite, un quart d'once de girofle, une once de coriandre, un quart-d'once de canelle, une once d'anis, une livre de sucre, deux gros de galanga : exposez le tout au soleil, pendant trois semaines.

Liqueur pour la conservation de la santé.

19. Il faut mettre ensemble dans un pot de terre vernissé, deux pintes d'excellent vin rouge, une pinte d'eau-de-vie, une pinte d'eau de fontaine ou de riviere, une once de canelle pilée, une noix muscade rapée, douze clous de girofle concassés, de la poudre de coriandre, trois pincées & autant d'anis verts, & six onces de sucre candi. On couvrira le pot avec son couvercle, qu'on luttera bien avec de la pâte, & on le mettra sur un fourneau ou dans un four. Si c'est sur un

fourneau, on donnera d'abord grand feu; & lorsqu'on jugera que la composition commence à bouillir, on diminuera le feu & on la laissera ainsi mitonner pendant au moins quatre bonnes heures. On la laissera huit heures dans le four. Au bout de ce temps, retirez le pot & le laissez refroidir. Ensuite délutez-le, & ayant toute prête la bouteille où vous voulez mettre la liqueur, avec un entonnoir garni d'un linge, versez & passez très-promptement votre composition, puis bouchez la bouteille. Le marc qui restera dans le linge vous servira à faire encore une seconde liqueur, en y mettant seulement une pinte de vin & autant d'eau.

On prend de cette liqueur le matin à jeun une cuillerée, sur quatre doigts de vin. Elle fortifie l'estomac & la poitrine & excite l'appétit; elle procure le sommeil quand on en prend le soir, une demi-heure avant de se coucher.

Compote d'Abricots verts.

20. Il faut prendre des abricots verts, les plus frais cueillis que vous

pourrez : vous les mettrez dans une ferviette, & fuivant la quantité que vous en voudrez faire, vous pilerez une poignez de fel, le plus fin que vous pourrez, que vous jetterez fur vos abricots : vous les remuerez bien dans la ferviette, & les arroferez avec une cuillerée d'eau ou de vinaigre ; cela leur ôtera toute la bourre, c'eft-à-dire le duvet qui couvre leur premiere peau : enfuite vous les jetterez dans l'eau fraîche, pour les bien laver. Il ne faut pas jetter cette premiere eau : vous pouvez la laiffer dépurer, la tirer au clair & la faire bouillir pour en tirer tout le fel. Après les avoir bien lavés dans de l'eau fraîche, vous ferez bouillir de l'eau dans une poële, & lorfque vos abricots feront bien égouttés fur un tamis, vous les jetterez dans l'eau bouillante : vous prendrez une écumoire pour les regarder de temps en temps, ayant attention qu'ils ne cuifent point trop. Lorfqu'une épingle y entrera facilement, vous les tirerez de deffus le feu, & les jetterez dans de l'eau fraîche avec l'écumoire. Vous prendrez enfin du fucre clarifié ; & lorfqu'il ne bouillira & qu'il ne

ſera point trop cuit, vous y mettrez les abricots, que vous ferez bouillir à petit feu : ils deviendront verts & beaux ; il faudra néanmoins les laiſſer un peu repoſer, afin qu'ils jettent leur eau & qu'ils prennent le ſucre. Après qu'ils auront repoſé, vous pourrez les achever promptement, afin qu'ils conſervent leur vert.

Il y a encore une autre maniere pour ôter la bourre : vous ferez une leſſive avec de la cendre de bois neuf : lorſque la cendre aura bouilli, vous jetterez vos abricots dans cette leſſive & dans ſa cendre, & les ferez bouillir, juſqu'à ce qu'ils ſe débourrent & quittent même leur premiere peau, en les frottant doucement avec vos mains. Si vous ne trouvez point de bonne cendre, vous pouvez faire une leſſive avec une livre de cendre gravelée : jettez enſuite les abricots dans l'eau fraîche, & les lavez bien dans une premiere & ſeconde eau, pour les nétoyer & leur ôter la peau. La premiere leſſive avec le ſel eſt meilleure & plutôt faite ; ils en verdiſſent mieux & deviennent plus beaux. Pour le ſucre, il en faut mettre une livre pour

une livre d'abricots, lorſqu'on veut les garder ; ſinon il ſuffit de mettre une demi-livre de ſucre pour une livre de fruits.

Thé, liqueur.

21. Prenez quatre onces de bon thé impérial, c'eſt le meilleur ; à ſon défaut, prenez le thé vert : jettez cette doſe dans une chopine d'eau bouillante, retirez la cafetiere du feu, fermez-la exactement, donnez le loiſir au thé de ſe développer. Cette premiere infuſion n'étant plus que tiede, vous aurez une forte teinture ; verſez-la avec les feuilles de thé dans neuf pintes d'eau-de-vie, bouchez bien la cruche, & laiſſez le tout en infuſion pendant huit jours ; ſi au bout de ce temps l'eau-de-vie n'a pas contracté une odeur de thé agréable & tirant un peu ſur la violette, ce ſera une marque que votre thé n'eſt pas d'une excellente qualité ; en ce cas prenez encore deux onces de thé, jettez-les dans un demi-ſeptier d'eau bouillante ; tirez-en la teinture comme la premiere fois, & ajoutez-la à votre infuſion, que vous continuerez pendant huit autres jours :

il ſera pour lors temps de le diſtiller. Vous commencerez cette opération & vous la finirez au bain-marie, en obſervant de pouſſer juſqu'au plus fort filet pendant les quatre premieres pintes qui ſortiront; vous les cohoberez, & diminuant le degré du feu, vous continuerez la diſtillation au petit filet, juſqu'à l'occurence de cinq pintes: vous ceſſerez alors. Faites votre ſyrop à froid en faiſant fondre cinq livres de ſucre dans cinq pintes d'eau: mettez-y vos cinq pintes d'eſprit de thé, & filtrez, ſelon l'art. La liqueur de thé eſt douce & fort agréable; elle approche aſſez de l'eau-de-vie d'Andaille, elle en a même les propriétés, étant ainſi qu'elle, ſouveraine contre les indigeſtions; comme elle eſt extrêmement diurétique, elle dégage les reins & appaiſe les douleurs néphrétiques.

Ratafia de fleurs d'Orange.

22. Prenez deux livres de fleurs d'orange, épluchez-les, faites clarifier enſuite quatre livres & demie de ſucre & neuf chopines d'eau, & les faites cuire à la petite plume, après quoi

vous jetterez dedans les fleurs & leur ferez faire deux petits bouillons. Jettez le tout en six pintes d'eau-de-vie d'Orléans, & le laissez infuser dans une cruche bien bouchée pendant huit jours, ensuite passez-les à la chausse, sans rien presser, & mettez-les dans la bouteille.

Pour conserver les Raisins.

23. Il faut avoir un baril ou tonneau parfaitement bien fait, & qui ne prenne aucun air par les jointures des douves : on fait en même temps provision de son de froment bien desséché au four, ou de cendres tamisées : on en fait un lit suffisamment épais au fond du vaisseau, sur lequel on pose les grapes de raisins coupés pour le mieux, avec les précautions employées pour les autres fruits ; l'on se garde bien de serrer les grappes entr'elles, ni d'en mettre deux l'une sur l'autre. Sur les grappes on met un nouveau lit de cendre ou de son, ensuite on met un autre lit de grappes ; après quoi un lit de cendres & de son, & toujours alternativement jusqu'à ce

que le vaiſſeau ſoit plein, avec cette attention néanmoins, que l'alternatif doit finir par un bon lit de cendre ou de ſon. Enfoncez enſuite votre tonneau ou le bouchez, de ſorte que l'air n'y puiſſe pénétrer ; c'eſt le point eſſentiel, & aſſurez-vous qu'au bout de huit ou dix mois, & au-delà d'un an, lorſque vous ouvrirez votre vaiſſeau, vous trouverez votre raiſin auſſi ſain & preſque auſſi frais, que vous l'y aurez mis. Pour lui faire reprendre ſa fraîcheur entiere, on coupera le bout de la branche de la grappe, & comme on fait tremper un bouquet, on la fera tremper de même, mais non dans de l'eau, c'eſt du vin qu'il faut à la place, en obſervant d'en donner du blanc au raiſin blanc, & du rouge à tous les autres raiſins.

Compote d'Abricots verts.

24. Prenez la valeur d'un litron ou environ d'abricots verts, puis un chaudron ou une poële à confiture, où vous mettez de l'eau à demi ; vous y mettrez enſuite deux ou trois bonnes pêlées de cendres de bois neuf ;

& lorſque vous aurez fait cette leſſive, & qu'elle aura bouilli ſept ou huit bouillons, vous y jetterez les abricots, que vous remuerez doucement avec l'écumoire : en les maniant, vous examinerez s'ils quittent leur bourre, & ſitôt qu'ils la quitteront vous les prendrez avec l'écumoire & les jetterez dans de l'eau froide ; enſuite vous les manierez avec vos doigts pour les bien nettoyer, & les rejetterez à meſure dans d'autre eau claire. Vous mettrez de l'eau bouillante dans une poële à confiture, & y jetterez vos abricots pour les faire blanchir, ce qui s'appelle cuire. Vous eſſaierez avec une épingle s'ils ſont cuits & ſi elle y entre facilement ſans trop la preſſer ; vous mettrez enſuite un demi-ſeptier ou chopine de ſucre clarifié, ou bien du ſucre à l'équivalent, que vous ferez fondre dans une petite poële à confiture : lorſque le ſucre bouillira, vous prendrez les abricots, que vous aurez fait égoutter ſur un tamis ou quelque autre choſe, & les y jetterez : vous les ferez bouillir deux douzaines de bouillons doucement ; & lorſque vous verrez qu'ils commenceront à verdir, vous

les pousserez promptement sept ou huit bouillons, & les ôterez de dessus le feu. Cela fait & après les avoir remués & écumés, vous les laisserez refroidir & les servirez; ou bien

Pelez les abricots & les mettez à mesure dans de l'eau fraîche, puis tous ensemble dans de l'eau tiede, avec un peu de vinaigre; couvrez-les & faites bouillir jusqu'à ce qu'ils aient une couleur verte; alors ôtez-les du feu & les laissez refroidir dans leur eau; après quoi vous les tirerez & les mettrez dans de l'eau fraîche; faites ensuite cuire du sucre apprêté, égouttez les abricots, & les y mettez cuire à grand feu; tirez-les, lorsque le syrop sera cuit à grand perlé. Si c'est pour garder; il ne faut pas que le sucre soit cuit avant d'y mettre les abricots.

Cinnamomum, *liqueur.*

25. Pour faire avec la canelle une excellente liqueur à boire, & très-agréable, prenez une livre d'écorce longue, fine, cassante, douce au goût & suave à l'odorat; concassez bien cette dose, & mettez-la infuser pen-

dant quinze jours dans neuf pintes d'eau-de-vie ; diſtillez l'infuſion au bain-marie ; comme l'huile de canelle eſt très-peſante, conſéquemment qu'elle monte difficilement, vous diſtillerez au fort filet : on ne riſque rien de pouſſer d'abord le feu un peu vivement. Après avoir retiré ſix pintes de liqueur, il faudra les verſer dans l'alambic par le canal deſtiné à la cohobation ; continuez pour lors la diſtillation au filet ſimple ; & ſi vous trouvez que votre eſprit ne ſoit pas aſſez imprégné d'huile aromatique, vous cohoberez pour la troiſieme fois : faites attention cependant qu'il ne faut pas trop pouſſer le feu, parce que l'huile de canelle eſt très-ſuſceptible d'empyreume ; il ne faut pas non plus que votre eſprit ſoit trop chargé d'eſſence aromatique, l'excès donneroit à votre liqueur un goût piquant & déſagréable. Ayant retiré cinq pintes d'eſprit par la diſtillation, retirez le matras, & continuant le feu très-vivement, vous recueillerez une eau blancheâtre, très-odorante & très-chargée d'huile eſſentielle, que vous réſerverez pour d'autres uſages. Ayant préparé votre ſyrop comme il a été

dit pour la liqueur de thé & de café, vous le mettrez exactement avec votre esprit de canelle ; vous joindrez au mélange deux bons verres d'eau de rose double, ensuite vous filtrerez. Cette liqueur a toutes les vertus de la canelle, elle fortifie en échauffant les visceres ; elle arrête la lienterie, elle appaise la mélancolie ; mais sur-tout elle est merveilleuse pour les accouchements.

Ratafia de Cerise.

26. Pour un pot d'eau-de-vie, prenez trois livres de bigarreaux noirs, qu'il faut faire cuire dans une demi-chopine de vin vieux, puis en exprimer le jus ; une demi-livre de framboises entieres, une livre de gruottes, dont il faut couper les queues, douze clous de girofle, une branche de canelle, de l'orange confite un morceau, trois-quarts de sucre royal, placez le tout au soleil jusqu'au mois de Septembre.

Pour conſerver des Haricots verts & des petits-Pois, pour les manger en hiver.

27. Faites proviſion d'autant de haricots verts qu'il vous en faut pour la fourniture de votre maiſon, & choiſiſſez-les bien tendres, c'eſt-à-dire, dans le temps où il n'y a point encore de feve de formée dans la coſſe; puis les ayant fait éplucher, comme ſi vous aviez deſſein de les manger le jour même, jettez-les dans un chaudron plein d'eau bouillante, pour les faire blanchir; quand ils ſeront aſſez blanchis, on les tirera de l'eau bouillante pour les jetter dans de l'eau froide; & on les mettra enſuite égoutter ſur des claies d'ozier, après quoi on les fera reſſuyer au ſoleil, juſqu'à ce qu'ils ſoient entiérement ſecs. Dans les campagnes ou même dans les villes de Province, où on a la commodité d'avoir des fours, on peut y mettre ces haricots après avoir tiré le pain, ils ſeront bien plutôt ſecs; mais ſi on n'a pas cette facilité, on les fera ſécher à l'air. Lorſque les haricots ont acquis leur perfection, on peut les ſerrer

dans une caiſſe, & les mettre dans un lieu qui ne ſoit point exposé à l'humidité. On peut faire ſécher des pois de la même façon.

Lorſqu'on veut faire uſage des haricots ou des petits-pois ainſi ſéchés, il en faut prendre une poignée ou deux & les mettre tremper dans de l'eau tiede; ils y renfleront & reprendront peu à peu la même groſſeur qu'ils avoient quand on les a cueillis, & enſuite on les fera cuire & on les accommodera comme on fait à ceux qui ſortent des jardins.

Compote d'Abricots en maturité.

28. Vous prendrez une douzaine d'abricots que vous fendrez par la moitié; vous en caſſerez les noyaux pour en avoir les amandes, que vous pilerez & tiendrez prêtes pour les jetter à la fin dans la compote: vous mettrez enſuite une demi-livre de ſucre dans une poële à confiture; vous le ferez fondre, & après qu'il aura bouilli, vous y arrangerez vos moitiés d'abricots, les ferez bouillir une trentaine de bouillons & y jetterez les

amandes : vous retirerez votre compote de dessus le feu, en la remuant doucement, afin d'amasser l'écume, que vous ôterez avec du papier. Quand les abricots auront jetté leur eau, vous les remettrez sur le feu bouillir dix ou douze bouillons ; & s'il y a encore de l'écume, vous l'ôterez, & les laisserez refroidir avant de servir. Si par hasard vos abricots étoient trop durs, vous pouvez les passer à l'eau, leur donner un bouillon & les faire égoutter avant de les mettre dans le sucre. Si vous voulez les peler, il ne tiendra qu'à vous : quelquefois on les pele, & quelquefois on ne les pele pas, c'est à volonté. Quand ils sont pelés, la compote est plus belle ; mais elle n'a pas tant de goût, parce qu'avec la peau elle sent plus le fruit, ce qui est le plus agréable. Vous vous souviendrez encore qu'avant de les mettre dans le sucre, il faut qu'il soit cuit en syrop, autrement tout s'en iroit en marmelade.

Huile de Cythere.

29. Mêlez cinq pintes de syrop & deux verres d'eau de rose avec cinq

pintes d'esprit de canelle, comme si vous vouliez faire de la liqueur de canelle; ajoutez à ce mélange une pinte de scuba, dont nous donnerons plus bas la composition; six gouttes d'essence de cédrat, six gouttes d'essence de girofle, six gouttes d'essence de citron, deux gouttes d'essence de bergamote; remuez bien le mélange, clarifiez-le au blanc d'œuf, placez-le au bain-marie pendant six heures; filtrez ensuite selon l'art.

Les propriétés de l'huile de Cythere sont supérieures à celles du cinnamomum liqueur: comme elle agit plus vivement, l'excès en est plus nuisible à la santé; prise en petite dose, elle est cordiale & stomacale, mais prise immodérément, elle excite la soif & cause des maux de gorge.

Recette pour l'Hydromel de Metz.

30. Prenez treize pots d'eau de riviere ou de fontaine, mettez-les dans une chaudiere qui contienne environ le double, prenez avec une baguette la hauteur des treize pots d'eau & faites-y un cran à cette hauteur. Jettez-y

ensuite deux autres pots d'eau & quatre pots de miel, faites cuire le tout ensemble dans votre chaudiere, jusqu'à ce qu'il soit réduit à la hauteur du cran. Vous aurez grand soin de bien écumer votre eau tant qu'elle cuira, & quand elle n'écumera plus, vous y jetterez de temps en temps une demi-chopine d'eau chaque fois pour la mieux faire écumer. L'eau étant bien écumée & toujours réduite à la hauteur susdite, vous la retirerez de dessus le feu, & vous la mettrez toute bouillante dans un baril bien chaudé & bien rincé, dans lequel vous aurez jetté, ou environ, un demi-verre de bonne eau-de-vie d'Orléans pour ôter tout goût d'eau & de bois : vous exposerez votre baril au soleil pendant un mois ou cinq semaines, & vous le remplirez tous les matins pendant ledit temps.

Nota. 1°. Il ne faut prendre qu'un baril de dix pots pour mettre cette composition, pour avoir de reste les trois autres pots pour le remplir.

Nota. 2°. A l'endroit du bondon du baril mettez une petite plaque de fer-blanc percée à jour, que vous attachez

avec quatre broquettes. Votre baril étant ainſi repoſé pendant un mois ou cinq ſemaines au ſoleil, vous le mettrez à la cave & vous en ôterez la plaque pour y ſubſtituer le bondon ; ſi vous avez de la liqueur de reſte, vous aurez grand ſoin de le remplir chaque quinzaine dans la cave. A la pleine lune de Mars vous tirerez cette liqueur au clair & la mettrez en bouteille ; plus elle eſt vieille, meilleur elle eſt.

Recette pour faire le Ratafia de Noix.

31. Il faut que les noix qu'on veut y employer ſoient bien choiſies, qu'elles ne ſoient ni trop vertes ni trop avancées ; c'eſt-à-dire, que le cerneau ſoit formé en-dedans & bon à manger ; mais que le bois de la coque ne ſoit pas trop dur. On doit les cueillir à l'arbre, & non les abattre avec la perche, en obſervant ſur-tout que ce ſoit par un temps ſec, & qu'elles n'aient aucune tache.

Vous prenez enſuite ces noix que vous eſſuyez avec un linge blanc de leſſive. Vous en ôtez ſeulement les queues qui ſont reſtées, & vous jettez

les noix telles qu'elles ont été cueillies à l'arbre, avec leur écorce verte, dans un mortier bien propre, où vous les concaſſez avec le pilon, juſqu'à ce que le tout faſſe une eſpece de pâte. Vous mettez cette pâte dans une cruche de grès, avec la quantité d'eau-de-vie néceſſaire, qui eſt communément une pinte par chaque dixaine de noix. Choiſiſſez toujours la meilleure eau-de-vie de Coignac. Vous bouchez bien la cruche avec un linge blanc en pluſieurs doubles & du parchemin par-deſſus, & vous laiſſez infuſer le tout enſemble pendant l'eſpace de deux mois ſans y toucher.

Au bout de ce temps, vous paſſerez tout ce qui eſt dans votre cruche par un linge blanc de leſſive, juſqu'à trois fois de ſuite, en changeant de linge à chaque fois. Cela fait, vous meſurerez la liqueur, vous y joindrez un quarteron de ſucre pour chaque pinte, & vous la remettrez avec le ſucre dans la même cruche, après l'avoir bien fait laver & nettoyer. Vous boucherez cette cruche comme la premiere fois, & vous laiſſerez encore infuſer le tout pendant un mois. Enfin vous paſſerez de nouveau cette liqueur à la chauſſe d'Hypocrate,

& étant alors bien faite & bien clarifiée, vous la mettrez dans des bouteilles propres & bouchées avec ſoin, pour la conſerver & vous en ſervir au beſoin. Comme ce ratafia n'a pas de lui-même une couleur bien flatteuſe à la vue, on peut lui en donner en jettant avec les noix des fleurs de coquelicot, à raiſon d'une bonne poignée par chacune dixaine de noix ou chaque pinte d'eau-de-vie.

Citronelle, liqueur.

32. Choiſiſſez trente citrons les plus frais, & ceux qui auront été les moins maniés ſont les meilleurs; vous couperez l'écorce de vos citrons en lames fines & déliées, y laiſſant le moins de blanc qu'il ſera poſſible; vous les mettrez en infuſion dans neuf pintes d'eau-de-vie, vous ajouterez l'écorce de quatre oranges, une poignée de coriandre concaſſée & quatre clous de girofle : l'infuſion ſera de trois ſemaines ou un mois, après quoi vous diſtillerez au filet très-délié, & vous ne cohoberez point, parce que dès la premiere opération votre eſprit ſera imprégné de l'eſſence aromatique. Ayant retiré environ cinq

pintes par la diſtillation, vous les mêlerez à une égale quantité de ſirop ; la compoſition vous donnera pour l'ordinaire un mélange laiteux. Pour le rendre très-limpide, faites uſage du blanc d'œuf, enſuite filtrez ſuivant l'art.

La citronelle, liqueur, tient des propriétés de l'huile de citron & de l'eſprit de vin proprement dit, par conſéquent elle eſt bonne contre les influences d'un air contagieux.

Cervelats excellents.

33. Prenez douze onces de viande de porc qu'il faut hacher & en ôter les peaux & les nerfs ; en les hachant on l'arroſera de vin rouge ; deux livres de lard frais coupé en façon de petits dés, que l'on mêlera avec la viande lorſqu'elle ſera hachée, dix gros de poivre blanc bien concaſſé, un gros & demi de clous de girofle, un gros de fleurs de muſcade, un gros de baſilic ſec, un gros de thim, un demi-gros de ſariette, dix onces de ſel, une once de ſalpêtre, le tout bien pilé & réduit en poudre, des échalottes coupées menu à diſcrétion, un peu d'écorce d'orange rapée ;

mêlez bien le tout enſemble & l'arroſez de vin rouge ; il en faut une pinte, y compris celui que l'on met en hachant la viande. On laiſſe le tout pendant vingt-quatre heures avant de remplir les boyaux ; on prend ceux que l'on nomme fuſeaux pour les remplir enſuite: étant pleins on les pend dans la cheminée, on les laiſſe ſécher pendant huit à dix jours, enſuite on les range dans un pot, & l'on y verſe du ſain-doux fondu ; il en faut un bon pouce au-deſſus du cervelat pour les bien conſerver.

Méthode pour faire ſécher & conſerver les Pêches.

34. Vous fendez les pêches par le milieu & vous en ôtez le noyau : vous les pelez enſuite & vous les mettez ſur un plat, où vous les applatiſſez un peu avec la main ou avec une petite palette de bois. Vous les laiſſez ſur le plat pendant environ douze heures, depuis le ſoir juſqu'au matin. Elles y jetteront un ſirop, qu'on ramaſſera avec ſoin dans un vaſe particulier & qu'on aſſaiſonnera avec ſucre. Une demi-livre ſuffit pour

pour chaque livre de ſirop, avec une chopine d'eau-de-vie, un peu de canelle & de clous de girofle, le tout infuſé enſemble ſur des cendres chaudes pendant dix à douze heures.

Vous arrangerez vos pêches au ſortir du plat, ſur des claies propres, & vous les mettrez ainſi dans un four, dont la chaleur ſoit bien douce : pour cet effet on ne chauffe le four qu'avec du ſarment de vigne. Quand vous les y aurez laiſſé un certain temps, vous les retirez & vous les trempez l'une après l'autre dans le ſirop qui leur a été préparé. Vous les remettez enſuite ſur des claies, toujours bien arrangées & ſans qu'elles ſe touchent entr'elles ; vous les renfournez de nouveau avec la même chaleur douce. Après quelque-temps vous les retirez pour les tremper encore dans le ſirop. Vous faites la même choſe à pluſieurs repriſes, juſqu'à ce que les pêches paroiſſent ſuffiſamment ſeches. Ordinairement cette opération ſe réitere trois fois, & demande une attention bien exacte.

Vous connoiſſez que les pêches ſont au degré de ſechereſſe qui leur convient, lorſqu'elles ont une couleur de

brun incarnat, lorſque leur chair eſt ferme, tranſparente & reluiſante par le vernis que le ſirop y aura fait. Vous ſerrez alors les pêches dans des boîtes de ſapin, propres & garnies de papier blanc, &, en les tenant dans un lieu ſec, vous les conſerverez pendant un temps conſidérable.

Cédrat, liqueur, & Parfait-amour.

35. La liqueur de cédrat ſe prépare, ſe diſtille & ſe compoſe de la même maniere que la liqueur citronelle, à la réſerve que le cédrat, qui eſt une eſpece de citron, étant plus gros & plus aromatique, il en faut employer une moindre quantité; pour neuf pintes d'eau-de-vie, ſept gros cédrats ſuffiſent: on n'ajoute ni coriandre, ni girofle, ni orange, mais à leur place très-peu de canelle, environ une demi-once ſur neuf pintes d'infuſion. On teint le cédrat en couleur rouge de pourpre. Le cédrat mis en couleur de cette ſorte, change de nom, on lui donne celui de Parfait-amour. Pour teindre cette liqueur en beau rouge, prenez, pour huit pintes, quatre gros de cochenille & un demi-gros d'alun;

pilez les drogues dans un mortier de marbre, jufqu'à ce qu'elles foient réduites en poudre impalpable, verfez fur cette poudre un demi-feptier d'eau bouillante, remuez bien votre mêlange avec le pilon, pour aider à la teinture de fe détacher; quand le tout commencera à refroidir, verfez la teinture dans vos liqueurs.

Méthode pour faire du pain avec des pommes de terre.

36. Elle confifte à réduire ces pommes en une efpece de bouillie; cela fe fait par le moyen d'un moulin : cette machine eft une efpece de varlope renverfée, portée fur quatre pieds, telle que celles des Tonneliers, qu'ils appellent *Colombe*; le fût a fix pouces de largeur fur trois à quatre pieds de longueur, & trois à quatre pouces d'épaiffeur : le fer doit avoir quatre pouces dix lignes de largeur, placé comme tous les fers de varlope ordinaire, mais un peu moins incliné; il laiffe neuf lignes de bois de chaque côté; la lumiere, c'eft-à-dire l'efpace vuidé entre le fer & le bois, ne doit avoir que deux à trois lignes.

Sur cette varlope, on met une eſpece de petit coffre ſans fond, de la même largeur que le fer, de quinze à ſeize pouces de longueur, & de huit à neuf pouces de hauteur. Les planches d'aſſemblage de ce petit coffre ne doivent avoir que huit lignes d'épaiſſeur, c'eſt-à-dire un peu moins que le plein du fût de chaque côté du fer; ſur chaque côté long de ce coffre, eſt cloué extérieurement une planche qui déborde en-deſſus, de douze à quinze lignes. Ces planches ſervent à embraſſer la colombe & à aſſurer ainſi la direction du coffre lorſqu'on le met en mouvement; & pour la mieux aſſurer encore, il eſt bon d'attacher vers le milieu de ces planches, dans toute leur longueur, une petite tringle de quatre à cinq lignes de largeur & de même groſſeur: cette tringle engagée, mais librement, dans une rainure de pareille largeur & profondeur, pratiquée dans le fût de chaque côté, tient toujours le coffre fixé ſur la colombe & l'empêche de ſe déranger en travaillant. Un bout de cette colombe forme une ſellette ſur laquelle le travailleur s'aſſied, comme à cheval, ce qui rend l'opération plus commode; &

ſert encore à mieux aſſurer la poſition de cette ſellette. On remplit à-peu-près aux trois quarts le coffre de pommes de terre, que l'on a pelées auparavant, & on les couvre d'une planche un peu peſante & moins grande en tout ſens que l'intérieur du coffre. Pour donner le poids néceſſaire à cette planche, on la ſurcharge de plomb; elle doit être percée de pluſieurs trous, pour laiſſer paſſage à l'eau que l'on verſe de temps en temps ſur les pommes pendant l'opération, pour la faciliter.

Au moyen de deux chevilles, ou mains, placées de chaque côté du coffre, on l'agite en pouſſant bien avant & retirant à ſoi. La planche qui peſe ſur les pommes contenues dans le coffre, les aſſujettit au fer, & ce qui s'en trouve grugé à chaque coup de main, tombe par la lumiere en bouillie fine, que reçoit un vaſe placé deſſous.

La planche baiſſe à meſure que le volume de pommes diminue, & l'on n'attend pas qu'il n'en reſte plus dans le coffre pour le remplir; ce que l'on fait ſucceſſivement juſqu'à ce que l'on ait préparé la quantité dont on a beſoin. Il n'eſt pas néceſſaire de faire cuire les

pommes ; étant rapées toutes crues, le pain n'en est pas moins bon, la bouillie faite avec les pommes de terre fraîches, s'incorpore même mieux avec la farine de froment : on y joint telle quantité que l'on veut de cette farine. Avec un tiers de farine & deux tiers de pomme de terre, on fait un pain très-mangeable ; à parties égales le pain est bon, & si on met deux tiers de farine sur un tiers de pommes, le pain est tel, qu'il est difficile de s'appercevoir qu'il n'est pas de pur froment. Ce mêlange fait, on pêtrit avec du levain ordinaire & en même quantité que l'on a coutume d'en mettre. Il faut peu d'eau, puisque cette bouillie en contient presqu'autant qu'il est nécessaire. Cette pâte leve très-bien, on en fait des pains plus ou moins grands, que l'on met cuire au four, à l'ordinaire, observant de ne le pas tant chauffer. Un trop grand degré de chaleur brûleroit ce pain, ou tout au moins le rendroit noir à l'intérieur, quoique l'extérieur n'en fût pas moins bon.

*

Maniere de faire le Ratafia de Cerises, à la Provençale.

37. Choisissez les meilleures cerises que vous pourrez trouver, les grosses cerises à courte queue, connues sous le nom de cerises à la Montmorency, sont les plus estimées; vous aurez soin de leur ôter la queue, en prenant bien garde de les froisser: quand vos cerises seront ainsi préparées, vous en mettrez le poids d'une livre dans du vin rouge, mesure de Paris, le plus excellent & le plus naturel que vous pourrez avoir. Vous laisserez infuser ces cerises dans le vin, pendant l'espace de trois semaines, dans une cruche ou une bouteille bien bouchée exactement, que vous exposerez pendant ce temps au plus grand soleil, & que vous retirerez pendant les nuits. Après ce temps vous séparerez les cerises du vin & vous les écraserez, en les pressant dans un linge pour en exprimer tout le jus; vous mêlerez ensuite le jus avec la premiere liqueur ou le vin, vous mesurerez le tout ensemble, & vous y joindrez le tiers d'eau-de vie; c'est-à-dire une chopine sur trois chopines de vin

& de jus, avec demi-livre de ſucre par pinte. Vous expoſerez de nouveau tout ce mélange au ſoleil le plus chaud, pendant le même temps de trois ſemaines, ayant ſoin de ne laiſſer jamais les bouteilles paſſer la nuit dehors, parce que cela diminueroit l'effet de la fermentation. Il ne ſera pas néceſſaire de remuer la bouteille tous les jours, comme font quelques-uns; mais après ce temps expiré, on paſſera le tout à la chauſſe d'Hypocrate, ou au travers d'un ſachet de papier brouillard, ou d'un linge plié en pluſieurs doubles. Le ratafia ſe trouvera parfaitement clarifié, & pour le conſerver, on le mettra dans des bouteilles bien bouchées, qu'on gardera à la cave juſqu'à ce qu'on veuille en faire uſage.

Il y en a qui concaſſent les noyaux des ceriſes, lorſqu'on les écraſe pour en exprimer le jus, & qui en retirent les amandes qu'ils mettent dans la liqueur: d'autres y mettent auſſi le bois de ces noyaux, après l'avoir un peu pilé. Le ratafia de ceriſes eſt très-ſtomacal & préférable à beaucoup d'autres, pour les perſonnes qui ſont attaquées de maux d'eſtomac. On n'en prend qu'un demi-verre à la fois.

Huile de Jupiter.

38. Prenez trois pintes d'eſprit impregné d'huile eſſentielle de citron, même doſe d'eſprit de citron; mêlez les eſprits dans un ample vaiſſeau; ajoutez à ce mélange égale quantité de ſirop un peu plus chargé de ſucre qu'à l'ordinaire; plus, deux bouteilles de ſcuba, quatre gouttes d'eſſence de bergamotte, deux gouttes d'eſſence de muſcade, deux gouttes d'eſprit d'ambre; remuez bien le tout, le mélange deviendra trouble : pour le clarifier, prenez deux blancs d'œuf, battez les bien dans une bouteille avec une chopine de votre liqueur; verſez le tout dans un grand vaiſſeau : remuez encore, placez votre vaiſſeau bien bouché au bain-marie, pendant ſix heures, laiſſez éteindre le feu & refroidir le tout, filtrez. Cette huile de Jupiter eſt une eſpece d'élixir très-cordial, très-agréable & très-efficace dans toutes les maladies froides de l'eſtomac : il fortifie les parties nobles; il aide à la digeſtion, & il augmente la chaleur naturelle.

Pain de ſemence d'avoine.

39. Il faut recueillir la graine d'avoine dans ſa juſte maturité: on la lave & on l'agite pluſieurs fois dans des baquets pleins d'eau, avant de la mettre au moulin ; on la fait moudre légérement, crainte de la trop écraſer; on en blute la farine comme il faut, ni trop, ni trop peu ; on verſe deſſus de l'eau bouillante; quand on la veut pétrir; enfin on en fait cuire à propos.

Maniere de faire du Ratafia d'œillet, à la Provençale.

40. Pour faire le ratafia d'œillet, on prend ordinairement de petits œillets jaſpés, ou peints de différentes couleurs, parce qu'ils ont plus de parfum que les autres : on les épluche bien, c'eſt-à-dire, qu'on en tire toutes les feuilles des fleurs & leurs piſtiles, qui ſont les ſeules parties qu'on doit employer : on hache bien ces parties, en les coupant auſſi menues qu'il eſt poſſible ; on en peſe enſuite la totalité, & ſur chaque livre peſant, on met une

pinte d'eau-de-vie, la plus excellente eſt toujours la meilleure pour ces ſortes de liqueurs : on laiſſera infuſer le tout enſemble pendant quinze ou vingt jours, à la grande ardeur du ſoleil ; & ſuivant que la ſaiſon ſera plus ou moins chaude, on donnera à cette infuſion plus ou moins de temps, de maniere que la fermentation puiſſe détacher des œillets les parties ſpiritueuſes, & les incorporer avec l'eau-de-vie. Quand cette infuſion ſera faite, on paſſera la liqueur au tamis d'un linge plié en quatre, ou au travers de la chauſſe ; on preſſera bien en même temps les œillets avec les mains, pour en exprimer tout le jus que l'on pourra, & on laiſſera repoſer cette liqueur pendant trois ou quatre jours avant de la changer de vaſe. On y mêlera enſuite un peu de fleur de ſafran, ſeulement autant & à proportion qu'on voudra colorer la liqueur : on ajoutera encore à la compoſition un tiers de jus de framboiſes & une demi-livre de ſucre par chaque pinte meſure de Paris. Cela fait, on remettra le tout infuſer au ſoleil le plus ardent, pendant le même eſpace de temps, pour que la liqueur ſoit

bien mixtionnée : on la tirera ensuite au clair, comme ci-dessus, en la faisant passer de nouveau par la chausse ou à travers un linge quadruple ; après quoi on la mettra dans des bouteilles de verre bien bouchées, pour la conserver & en boire quand on le jugera à propos.

Les propriétés de ce ratafia sont de fortifier l'estomac, d'en appaisser les douleurs & les coliques, de prévenir ou même d'arrêter les inflammations des entrailles : il purifie aussi le sang ; mais il faut avoir attention de n'en user que sobrement.

Fine Orange, liqueur.

41. Pilez légérement dans un mortier de marbre, cinq livres de fleurs d'orange sans être épluchées ; ayez soin de les faire cueillir par un temps serein & un peu avant le lever du soleil, elles sont plus odorantes alors ; pilez de même vingt petites oranges vertes, de la grosseur du pouce, même au-dessous ; mettez le tout en infusion dans neuf pintes de bonne eau-de-vie ; ajoutez une pinte d'eau de fleurs d'o-

ranges double, & deux pintes d'eau commune de fontaine ou de riviere : faites durer l'infusion pendant un mois au fort du soleil ; distillez ensuite au feu ouvert, en commençant par une chaleur bien douce, augmentez-le par degrés jusqu'au filet médiocre ; entretenez votre feu dans ce degré. Ayant retiré six pintes, versez le produit dans la cucurbite, pour cohober : continuez l'opération. Quand vous aurez extrait environ cinq pintes, & que vous appercevrez quelque blancheur dans le récipient, il sera temps d'arrêter la distillation : commencez pour lors votre composition, en faisant fondre environ cinq livres de sucre fin, dans cinq pintes d'eau de fontaine ; mêlez vos esprits à ce sirop ; quelquefois ce mêlange devient laiteux, d'autres fois louche, le plus souvent il reste clair : dans les premiers cas, clarifiez-le par le moyen du blanc d'œuf. Cette liqueur est cordiale, histérique, céphalique & vermifuge.

Maniere dont on peut faire la soupe au riz pour vingt-cinq personnes.

42. Il faut se pourvoir d'un chaudron

assez grand pour contenir vingt pintes d'eau, mesure de Paris; s'il est plus grand, il en sera plus commode: on mettra dans ce chaudron quatre pintes & demie d'eau aussi mesure de Paris; quand elle sera chaude, on y jettera trois livres de riz, bien lavé auparavant avec de l'eau chaude. Le riz étant sur le feu, l'on aura attention de le faire cuire bien lentement, & de le remuer sans cesse afin qu'il ne s'attache pas au fond: à proportion que le riz augmentera de volume & qu'il s'épaissira, on y versera successivement une pinte & demie d'eau chaude, qui sera bientôt absorbée, le riz continuant à se gonfler; il faut environ une livre pour cette premiere opération, après quoi on humectera le riz & on lui fera encore absorber successivement quatorze pintes d'eau; ce qui fera en tout environ vingt pintes, qu'on versera peu-à-peu & par intervalles, de peur de noyer le riz: cela fait on laissera le riz sur le feu pendant deux autres heures, & on l'y fera cuire lentement & à petit feu, en le remuant continuellement, sans quoi il s'attacheroit au fond du chaudron. Le riz bien cuit, on y mettra une demi-livre de beurre ou

de ſain-doux, ou à leur défaut deux livres de lard coupé par morceaux, avec ſix onces de ſel & deux gros de poivre noir en poudre, en obſervant de remuer le tout enſemble pendant une demi-heure.

Au lieu de beurre on peut mettre du lait, la quantité de trois pintes ſuffit pour la chaudronnée; mais il faut prendre garde que le lait ne ſoit vieux, car il s'aigriroit à la cuiſſon: on ôtera enſuite le chaudron de deſſus le feu, pour y mettre auſſi-tôt, mais peu à peu, ſix livres de pain blanc ou bis, qu'on coupera en ſoupes très-minces, & on mêlera le pain & le riz de maniere qu'il aille au fond pour s'imbiber & faire corps enſemble. Si l'on ſe ſert de lait, au lieu de beurre, il faut quelques pintes d'eau de moins dans la préparation du riz, autrement il ſeroit trop clair; on y mettra auſſi du pain blanc, parce que le pain bis feroit aigrir le lait.

La diſtribution doit être faite ſur le champ pour trouver les vingt-cinq portions: chaque portion ſera de deux cuillerées, qui contiendront chacune la valeur d'un demi-ſeptier, ou quart

de pinte mesure de Paris : pour les enfans de neuf ans & au-dessous, une de ces cuillerées sera une portion considérable.

En distribuant les soupes chaudes, on aura soin de remuer le riz avec la cuiller à pot, & de prendre au fond du chaudron, pour que la distribution se fasse également, tant au riz qu'au pain.

Maniere de faire une bonne crême au Chocolat.

43. La veille du jour que vous voudrez servir votre crême, découpez six tablettes de chocolat d'une once chacune, que vous ferez fondre dans un bon gobelet d'eau jusqu'au lendemain matin : prenez alors trois demi-septiers de lait, que vous ferez bouillir, ensuite vous en ôterez un poisson, dans lequel vous delaierez une cuillerée de fine farine ; mettez le chocolat dans le reste du lait bouilli : remuez le tout ensemble sur le feu, ajoutez-y le poisson de lait dans lequel la farine a été déliée, & continuant à faire bouillir le mêlange jusqu'à consistance suffisante ; faites ensuite fondre au caramel un quarteron

de sucre que vous mêlerez dans la crême, pour lui donner du goût & de la couleur. Il ne s'agira plus que de dresser la crême sur le plat dans lequel vous voudrez la servir. Si vous voulez une crême plus ou moins copieuse, augmentez ou diminuez à proportion la dose du chocolat, du lait, du sucre, &c.

Tablettes de jus de viandes, faciles à transporter, & qu'on peut conserver pendant un an & plus.

44. Prenez le quart d'un gros bœuf, un veau entier ou une partie seulement, selon sa grandeur, deux moutons, deux douzaines de vieilles poules & de vieux coqs, ou une douzaine de vieux dindons plumés, vuidés & arosés: après que toutes les viandes auront été bien dégraissées, que vous aurez fait échauder & nettoyer séparément les pieds de veaux & de moutons, jettez le tout dans une grande chaudiere de teinturier; ajoutez-y la décoction de douze ou quatorze livres de rapure de cornes de cerf, que vous aurez fait bouillir séparément, & que vous aurez passée toute chaude par la presse: puis

versez sur le tout la quantité de quatre seaux de fontaine ; fermez & couvrez exactement la chaudiere de son couvercle, dont vous luterez les bords avec de la pâte : chargez-la d'un poids de cinquante à soixante livres ; faites bouillir les viandes à un feu doux & égal, sans les écumer, pendant six heures & plus même, s'il est nécessaire, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment cuites, ce qui se connoîtra quand les os se détacheront aisément ; pour lors vous en ôterez les plus gros, puis laissant toujours la chaudiere sur le feu, pour entretenir les viandes dans une très-forte chaleur, vous les en retirerez aussi promptement que vous pourrez, vous les acherez dans l'instant même, & les mettrez immédiatement après dans une grande presse garnie de plaques de fer chaudes, pour en tirer tout le jus. Dès que cette opération sera faite, vous joindrez les extractions avec le bouillon chaud qui sera resté dans la chaudiere : vous passerez au plus vîte le tout ensemble par un gros tamis de crin, pour en séparer tout ce qu'il y auroit de grossier : ensuite vous laisserez refroidir le tout & vous en ôterez la

graiſſe. Aſſaiſonnez le bouillon dégraiſſé avec une médiocre quantité de ſel, de poivre blanc & de clous de girofle en poudre : faites-le chauffer encore, en le remuant ſans ceſſe avec une cuiller de bois, juſqu'à ce qu'étant verſé ſur une aſſiette à froid, il ſe réduiſe en une gelée forte, qui deviendra de couleur brune.

Otez le tout du feu ; laiſſez-le refroidir à demi & le verſez dans des vaiſſeaux de terre verniſſés, dont la profondeur n'excédera point celle de trois pouces. Sitôt que cette extraction ſera tout à fait refroidie, vous la mettrez ſécher, ſoit dans l'étuve, ſoit dans le four, après néanmoins que le pain en aura été tiré ; prenant garde ſur-tout qu'elle ne s'y rôtiſſe & ne brûle. Elle doit y devenir auſſi dure que la colle forte ; en ſorte qu'elle puiſſe ſe rompre aiſément & ſous la main, pour en former des tablettes du poids d'une ou de deux onces : on les gardera pour s'en ſervir au beſoin dans des bouteilles de verre, dans des boîtes ou des barils bien fermés & mis dans un lieu ſec & frais. Elles ſont de bon goût étant fondues, & peuvent ſervir également à faire des

bouillons ordinaires & des potages mitonnés. La maniere de se servir de ces tablettes, lorsqu'on a besoin d'un bouillon, est d'en faire fondre dans une chopine d'eau, depuis une once jusqu'à deux onces, selon que l'on veut le bouillon plus ou moins fort. Dans les maladies on en fera prendre de trois heures ou de quatre heures en quatre heures; l'usage qu'on en fera doit être réglé sur celui qui se fait ordinairement des bouillons composés avec des viandes fraîches.

Méthode pour conserver le Lard.

45. Après que le lard a été quinze jours dans le sel, il faut avoir une caisse où il puisse en entrer trois pieces; on mettra du foin au fond. On enveloppera chaque piece de lard dans du foin, & on en mettra une couche entre deux : cela l'empêchera de se rancer, & on le trouve au bout d'un an aussi frais que le premier jour : il faut seulement avoir soin de le garantir des rats & des autres insectes qui peuvent se couler dans la boîte.

Maniere de faire le Ratafia de pêche à la Provençale.

46. Pour avoir de bon ratafia de pêche, il faut prendre des pêches qui ne soient ni trop mûres, ni trop vertes, mais cependant des plus belles, & de la meilleure espece que l'on pourra trouver : vous les pelerez d'abord, & vous ferez ensuite infuser dans l'eau-de-vie le fruit dépouillé de sa peau. Choisissez toujours l'eau-de-vie la plus parfaite en qualité : on y fera infuser de même les pelures, mais dans un vaisseau séparé : on donnera à ces infusions quinze ou vingt jours d'exposition au grand soleil, pour que la chaleur puisse digérer & mélanger ensemble les parties spiritueuses. Lorsqu'au bout de ce temps ou environ, on s'appercevra que l'infusion sera bien faite, on retirera les pêches de la liqueur, pour en nettoyer les noyaux : on cassera ces noyaux pour en avoir les amandes, qu'on pelera & qu'on mettra encore infuser dans la liqueur des pêches, pendant cinq à six jours seulement. On ne touchera

point à la liqueur des pelures, que quand l'infusion de la liqueur des pêches avec les amandes sera faite : alors on mêlera les deux liqueurs ensemble, celle des pelures & celle du fruit ; on remuera le tout, pour que ces liqueurs s'incorporent bien : on mettra une demi-livre de sucre par pinte de liqueur, comme on aura mis aussi une livre de fruits ou de pelures par pinte d'eau-de-vie mesure de Paris. On laissera infuser encore le tout ensemble pendant cinq à six jours ; on passera cette liqueur à travers un linge bien blanc une fois seulement : on la mettra ensuite dans des bouteilles bien bouchées pour s'en servir quand on voudra.

Il y a des personnes qui font infuser dans la liqueur où sont les pelures, & non dans celle où sont les pêches, les amandes des noyaux qu'on a retirés des pêches, comme nous avons dit, quinze ou vingt jours après que les liqueurs ont été exposées au soleil. Quand les amandes & pelures ont été suffisamment infusées ensemble pendant cinq à six jours, on passe la liqueur au travers d'un linge blanc, on en exprime tout le jus du marc, & on mêle cette liqueur avec

celle des pêches; alors on y joint le ſucre dans la même quantité de demi-livre par pinte de liqueur, & on mélange bien le tout, qu'on laiſſe infuſer enſemble durant quelques jours, avant d'en remplir ſes bouteilles & de les ſervir; ce qui donne une liqueur excellente à boire, & un fruit très-agréable à manger, qui ſe conſerve fort bien dans ſa liqueur. Ce ratafia eſt ſpécique pour les maladies du poumon, il ôte la mauvaiſe odeur de l'haleine & de la bouche, & eſt très-bon pour les perſonnes bilieuſes.

Maniere de faire du Vinaigre de Sureau.

47. Choiſiſſez le meilleur & le plus fort vinaigre, dont vous remplirez une bouteille, ou une petite cruche: vous y mettrez infuſer de la fleur de ſureau. Si vous pouvez avoir de cette fleur fraîchement cueillie de deſſus l'arbre, le vinaigre en ſera d'un goût bien plus délicat, parce que le parfum de cette fleur ne s'étant point encore diſſipé dans l'air, ſe communiquera en plus grande quantité à la liqueur, & lui donnera une odeur des plus agréables. Vous éplucherez cette

fleur avec attention, feuille par feuille, & ſans y laiſſer la moindre partie de ſa queue, qui donneroit de l'âcreté. Après avoir mis les feuilles dans la cruche, vous expoſerez cette cruche bien bouchée à la grande ardeur du ſoleil pendant trois ou quatre ſemaines, & vous vous ſervirez enſuite de ce vinaigre, en le prenant à meſure dans la cruche même. On fait auſſi un vinaigre dont le goût eſt très-bon, avec la fleur de vigne ſauvage, de la même maniere qu'avec le ſureau.

Maniere de faire les fromages, façon de Brie.

48. Auſſi-tôt que l'on a trait les vaches, on paſſe leur lait encore chaud au travers d'un linge, & l'on y verſe toute la crême de la traite du ſoir précédent, que l'on leve au même inſtant ſur ſon lait repoſé de la nuit : cette ſorte de lait nouveau ſe trouve riche de deux crêmes. On a eu ſoin de ſe précautionner en même-temps d'eau chaude : on en jette dans le lait ſeulement autant qu'il en faut pour lui communiquer une chaleur douce, & on le bat continuellement avec une grande taſſe, juſqu'à ce qu'il ſoit à

peine

peine tiede : alors la crême eſt ſuffiſamment échauffée, & le lait eſt en état de recevoir la préſure. Si elle eſt bien faite, une cuillerée ſuffit pour douze pintes, à raiſon de quoi huit cuillerées ſeroient à peu près la meſure néceſſaire pour faire cailler cent pintes d'auſſi bon lait que celui qu'il faut pour les fins fromages.

Cette préſure ne doit jamais être miſe à nud dans le lait, il faut l'enfermer dans un lige fin & la délayer ainſi enveloppée dans le lait : cette précaution eſt d'autant plus eſſentielle, que ſi la plus petite partie de préſure tomboit dans le lait, ſans avoir été parfaitement diſſoute, on ne la diſtingueroit pas aiſément dans le caillé que la préſure doit former, & dès lors elle ne manqueroit pas de corrompre & de tacher la partie du fromage à laquelle elle ſe ſeroit attachée. Or, on ſait que la plus petite partie du fromage étant tachée, la corruption gagne bientôt & ſe communique à tout le fromage. La préſure étant miſe ainſi dans le lait, on couvre bien le vaiſſeau dans lequel il eſt contenu, & on le laiſſe en repos pendant environ une bonne demi-heure : ce temps paſſé, on découvre le

vaiſſeau; & ſi le lait n'eſt pas encore caillé, il faut, ſans perdre de temps, ajouter un peu de nouvelle préſure; car il eſt cercertains laits qui en exigent plus que d'autres. Cette nouvelle préſure miſe dans le lait, on recouvre le vaiſſeau comme la premiere fois, & on l'ouvre de temps en temps pour voir ſi le lait eſt ſuffiſamment pris.

Auſſi-tôt que le caillé eſt formé, on le remue en tout ſens dans ſon petit lait, d'abord avec une grande taſſe, puis avec les mains; enfin on le preſſe avec ſoin dans le fond du vaiſſeau: c'eſt alors qu'il eſt en état d'être levé. Cette opération ſe fait avec les deux mains; on en remplit tout auſſi-tôt le moule à fromage, en l'y preſſant bien, & l'on couvre le moule avec une planche faite exprès, ſur laquelle eſt poſé un petit poids qui oblige la planche d'affaiſſer le fromage: on le laiſſe en cet état juſqu'à ce que le petit lait ſoit entiérement exprimé.

Lorſqu'il paroît abſolument dépouillé de ſon petit lait, on mouille un linge qu'on étend ſur la planche du moule, & l'on y renverſe le fromage; au même inſtant on étend un autre linge mouillé dans le moule, & on y replace le fro-

mage en preſſant bien ſes côtés, & on le recouvre en entier avec le linge, & la petite planche ſervant de couverture. En ce cas on le met au preſſoir pour l'y comprimer peu à peu, & le faire ainſi quitter tout ſon petit lait: au bout d'une demi-heure on le retire du preſſoir pour le changer de lieu, puis on le remet au preſſoir. Cette même opération de changement de linge & de preſſoir, ſe répete de deux en deux heures, mais on n'enveloppe plus le fromage qu'avec un linge fin & bien ſec: on continue cette manœuvre juſqu'au ſoir du lendemain, & la derniere fois qu'on retourne le fromage, on le met ſans linge dans le moule: en cet état on le fait encore paſſer une bonne demi-heure au preſſoir, pour l'épurer, s'il le faut, davantage.

Au ſortir du preſſoir, on met le fromage dans un baquet pour le frotter avec du ſel. On le laiſſe ainſi ſaupoudré de ſel pendant toute la nuit, & le lendemain on le refrotte encore une bonne fois avec de nouveau ſel, puis on le laiſſe dans cette ſaumure pendant l'eſpace de trois jours. Ce temps écoulé, on le met ſécher ſur une planche, & l'on a l'attention de l'y bien nettoyer une fois

le jour avec un linge ſec, & de le retourner en même-temps juſqu'à ce qu'il ſoit tout-à-fait ſec. Il eſt bon que cette deſſication s'opere un peu promptement dans les premiers jours, & peu dans la ſuite, l'endroit plus ou moins chaud où l'on fait ſécher ces fromages, produit plutôt ou plus tard cet effet.

Lorſque le fromage paroît ſuffiſamment fait, on le place dans un tonneau défoncé, ſur un lit de ces mêmes pailles qui proviennent des épis d'avoine, & que l'on nomme pailles d'avoine. Ce lit doit avoir pour le moins quatre pouces d'épaiſſeur. On recouvre le fromage d'un autre lit de ſemblable paille de même épaiſſeur: on place ſur ce lit un nouveau fromage, que l'on recouvre encore d'un autre lit de paille d'avoine, & ainſi juſque vers le haut du tonneau; obſervant néanmoins que le dernier fromage ſoit recouvert d'un lit tout au moins de quatre pouces de pareille paille. Quelques perſonnes, pour empêcher que ces menues pailles n'entrent dans les croûtes du fromage, étendent d'abord deſſus & deſſous des cliſſes de pailles fines, ou de jonc. Ce ſont ces brins de longue paille qui marquent de leurs empreintes les fromages à

mesure qu'ils s'affaissent. Pour hâter ce moment, on place les tonneaux dans des endroits un peu frais, sans être humides. Les fromages y restant s'attendrissent ; & comme ils sont pleins de crême, ils deviennent extrêmement délicats, & acquierent ainsi dans peu de mois cette perfection qui les fait tant rechercher.

Maniere de faire les Fromages selon la méthode de Bresse.

49. On prend dix à douze pintes de lait : après l'avoir coulé, on le met sur le feu dans une chaudiere, où on le laisse acquérir assez de chaleur pour pouvoir à peine y tenir le bras nud. On y met ensuite une once de bon fromage détrempé dans un ou deux verres d'eau, dans laquelle on a délayé assez de safran pour donner une belle couleur au caillé, & delà au fromage. Lorsque le lait, qu'on a mis dans la chaudiere, est suffisamment chaud, on brise le fromage avec un bâton bien net, afin que la partie la plus onctueuse aille au fond de la chaudiere & se mêle ensuite. Cette opération faite, il s'agit de se bien laver les bras, & de pê-

trir la pâte de ce fromage, en la tournant & retournant, jufqu'à ce qu'elle foit partout également échauffée, & qu'elle ait acquis une confiftance un peu ferme. On tire alors le fromage de la chaudiere, on le met fur un linge blanc & par-deffus un poids, afin qu'il foit dans le cas de fe bien égoutter; on le laiffe enfuite repofer pendant cinq à fix heures, après quoi on le defcend à la cave fur des tablettes bien propres. Cinq jours après que le fromage a été à la cave, il fe forme fur fa fuperficie une efpece de farine. Alors on a l'attention de le faupoudrer avec du fel bien égrugé & bien fec. Le lendemain on le retourne, & on le fale de même de l'autre côté. Trois jours après on ôte le linge dans lequel on l'avoit enveloppé; on le nettoye & on le laiffe ainfi s'affermir jufqu'au lendemain, qu'on le fale encore, mais plus que les trois premiers jours. On l'enveloppe enfuite dans le même linge, & on continue tous les jours de le retourner & de le faler. Du refte on ôte de trois jours en trois jours le linge & la croûte farineufe qui fe reforme inceffamment. Cette opération fe renouvellera ainfi pendant un bon mois; au bout duquel temps le fromage eft entié-

rement fait. Au ſurplus, il faut plus ou moins de ſel pour ces ſortes de fromages, ſuivant qu'ils ſont plus ou moins cuits; mais ils n'en prennent pour l'ordinaire que ce qu'il leur en faut. Lorſqu'il en a ſaiſi la quantité qui lui convient, on le tourne & retourne tous les jours juſqu'à ce qu'il ſoit bien ſec. Enſuite on le ratiſſe de tous les côtés avec le dos d'un couteau, & on le met dans une chambre, où l'on a l'attention de le changer de place de quinze en quinze jours, & de le ratiſſer exactement, ainſi que les planches, toutes les fois qu'on les change de place. Il demande ces mêmes ſoins pendant ſept ou huit mois.

Façon de faire les Fromages ſecs aux orties.

50. On prend le lait du matin tout ſortant du trayon, & ſans autre addition, on le paſſe à travers un linge dans un petit baquet, & on y met la préſure néceſſaire pour le faire cailler. Pour lors on couvre le vaiſſeau, pendant une demi-heure; on pouſſe le caillé en bas juſqu'au fond du vaiſſeau, ôtant le petit lait par inclinaiſon ou avec une taſſe; on ſerre

enſuite le caillé entre les mains pour en exprimer le reſte du petit lait. En cet état on les met dans un moule de la profondeur tout au plus d'un pouce, on recouvre ce moule de ſa planche, & on le met au preſſoir. Là on le gouverne préciſément comme le fromage crémeux façon de Brie, juſqu'à ce qu'il paroiſſe bien ſec.

Dans preſque toutes les laiteries, on eſt dans l'habitude, pour ſécher les fromages, de les étendre ſur un dreſſoir couvert d'un lit de jonc. Pour faire un fromage aux orties, au lieu de jonc, on place ſur le dreſſoir des orties fraîchement coupées, on en fait un lit d'un bon pouce d'épaiſſeur, & on y étend les fromages à meſure qu'on les retire du preſſoir, puis on les recouvre d'un autre lit d'orties, s'il ſe peut, encore plus épais. Au reſte, il eſt abſolument néceſſaire que les orties deſtinées à cet uſage, ſoient jeunes & toutes nouvelles, & qu'en les étendant, on les arrange & on les comprime de maniere que le lit qui en eſt formé, préſente une ſurface unie, afin que la côte du fromage ſoit bien liſſe. Il eſt donc à propos de cueillir tous les jours des orties nouvelles, pour renouveller ainſi chaque jour le lit des fromages, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien

secs : avant de les replacer sur le nouveau lit, on doit avoir l'attention de les bien essuyer avec une poignée d'orties, à chaque fois qu'on change de lit d'orties ; on doit aussi couvrir les fromages avec de nouvelles orties récemment coupées. D'ailleurs ces sortes de fromages, pour être parfaits, exigent, jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement mûrs & prêts à être mangés, & même jusqu'au moment où on doit s'en servir, d'être gardés de la même maniere entre deux lits d'orties, renouvellés presque tous les jours. Au moyen de cette attention, ils deviennent un manger frais & délicieux ; mais ils ne sont pas d'une bien longue garde, ni fort faciles à transporter.

Façon du Fromage mou aux orties.

51. Pour faire le fromage, on mêle ensemble une égale quantité de crême & de lait, sortant du trayon de la vache. On met ce mêlange dans un vaisseau propre, que l'on met lui-même dans un autre vaisseau où il y a de l'eau à la hauteur du lait & de la crême. On place ce dernier vaisseau sur le feu : ce qui forme un bain-marie, & on l'y laisse jusqu'à ce que

le mélange ait acquis le degré de chaleur égale à celle du lait sortant du pis de la vache. Pour lors on ôte de l'eau le vaisseau qui contient le lait & la crême, & l'on y met la présure. On couvre exactement le vase, & lorsque le caillé est un peu pris, on le presse doucement sur le fond du vase pour aider la sortie du petit lait. On retire ce petit lait pour le mettre au bain-marie, & lorsqu'il est suffisamment chaud, on le rejette sur le caillé, qu'on leve ensuite avec les deux mains sans le casser, pour le mettre dans le moule, puis dans le pressoir simple, posant dessus d'abord un petit poids, ensuite un plus lourd. Le petit lait en étant bien exprimé, on saupoudre un peu de sel en dessous & en dessus, on le pose entre deux lits d'orties, arrangés bien uniment; les orties doivent être d'ailleurs renouvellées tous les jours Avec cette précaution ce fromage se trouve fait & propre à être mangé dans l'espace tout au plus de trois semaines. Trois pintes de lait nouveau & autant de crême, suffisent pour faire un bon fromage de cette espece.

Maniere de faire une autre sorte de Fromage excellent, façon d'Angleterre.

52. On mêle dans le lait nouvellement trait du matin, toute la crême de la traite du soir précédent, & après avoir passé le tout à travers un linge dans un grand baquet, on y met la quantité suffisante de présure. On tient ce vaisseau couvert pendant une demi-heure, après laquelle on brise & l'on presse bien le caillé pour en séparer tout le petit lait. Lorsque le caillé paroît assez ferme, on y ajoute trois livres de beurre frais pour environ soixante pintes de lait. On mêle le beurre le plus exactement quil est possible avec les deux mains, puis on répand dessus ce mêlange un peu de sel, que l'on y incorpore le plus que l'on peut. En cet état, on met le caillé dans le moule bien enveloppé d'un linge mouillé, puis au pressoir. Lorsqu'il y a resté environ une demi-heure, on retourne le fromage, puis on le remet au pressoir. Il faut répéter souvent ces changemens, se servant à chaque fois d'un nouveau linge mouillé jusques vers la fin, qu'il faut le changer quatre fois avec du linge sec, en le retournant cha-

que fois. La derniere fois qu'on mettra ce fromage au pressoir, on doit l'y serrer ainsi à la presse pendant quarante heures. Après ce temps, il sera en état d'être retiré du pressoir ; pour lors il s'agit de le laver avec du petit lait, & de l'envelopper dans quelque linge bien net, jusqu'à ce qu'il soit bien sec.

On le pose ensuite sur un dressoir pour achever de l'y essuyer, on le retourne souvent en l'essuyant bien à chaque fois qu'on le retourne, jusqu'à ce qu'il devienne parfaitement sec.

Méthode pour faire sécher des Poires, & les conserver long-temps.

53. Pour faire sécher des poires, on prend particuliérement des poires d'hiver ; on cueille ces poires avant qu'elles soient tout-à-fait mûres, ayant soin de leur conserver la queue, & de choisir un beau jour pour cette récolte ; après les avoir cueillies, on les fait à demi cuire dans une chaudiere d'eau bouillante, jusqu'à ce qu'elles viennent à mollir un peu. Après quoi on les met sur des claies pour les faire égoutter, & on les pele alors tout de suite en entier, ayant toujours soin de

leur laiſſer la queue. A meſure qu'on les pélera, on les mettra ſur des plats, la queue toujours en haut. Elles y jetteront un ſirop qu'on ramaſſera, & qu'on mettra dans un vaiſſeau particulier. Vous mettrez enſuite les poires pelées ſur des claies bien propres, dans un four dont la chaleur ſera douce à peu près comme elle l'eſt lorſqu'on vient d'en retirer le pain. Vous l'y laiſſerez tant que le four aura de la chaleur, c'eſt-à-dire, l'eſpace d'environ dix à douze heures. Pendant ce temps, vous préparerez le ſirop que vous aurez ramaſſé, en y mettant une demi-livre de ſucre ſur une demi-livre de ſirop, & une chopine d'eau-de-vie avec de la canelle & des clous de girofle. Vous ferez infuſer le tout enſemble pendant le même temps de dix à douze heures ſur des cendres chaudes.

Après avoir retiré les poires du four, vous les tremperez dans ce ſirop, pour leur donner une eſpece de verni, & vous les remettrez enſuite au four pour la deuxieme fois, avec le même degré de chaleur douce : il faut bien prendre garde que cette chaleur ne ſoit pas trop forte, pour que le fruit n'en ſoit pas brûlé. Il vaut mieux qu'elle le ſoit moins, & plu-

ſieurs ſe contentent pour cette opération de chauffer le four avec du ſarment. Il faut avoir ſoin que les poires ſoient toujours bien rangées ſur des claies, la queue en haut, & ſans ſe toucher entr'elles. A meſure qu'elles ſécheront, elles occuperont moins de place, & l'on en pourra mettre une plus grande quantité ſur la même claie, ſans néanmoins qu'elles ſe touchent.

Vous les retirerez du four pour la ſeconde fois, & vous les tremperez de nouveau dans le ſirop, pour leur donner une ſeconde couche de verni; après quoi vous les remettrez encore une troiſieme fois au four, en le chauffant moins cette derniere fois que les autres. Vous les y laiſſerez juſqu'à ce que vous jugiez que vos poires ſont ſuffiſamment ſeches. Vous mettrez alors ces poires dans des boîtes de ſapin bien propres, où vous les garderez enveloppées dans du papier blanc, & elles s'y conſerveront très-long-temps.

Maniere de dégraiſſer en vingt-quatre heures le Vin, & de clarifier dans le même eſpace de temps celui qui a été troublé.

54. Prenez des raiforts, raves ou radis, & après les avoir bien pelés, raclez-les bien menu, & jettez-les dans votre tonneau par le bondon; ou bien jettez dans le tonneau une chopine de la meilleure huile d'olive que vous pourrez trouver; l'une ou l'autre de ces deux méthodes produira ſur votre vin un effet ſurprenant. Si votre vin eſt devenu trouble, ſoit pour avoir été remué ou autrement, il y a un moyen bien ſimple pour remédier à cet inconvénient, il ne s'agit que de jetter dans le tonneau de la raclure de bois de ſarment, ou prenez une douzaine de blancs d'œufs, avec environ un gros d'alun en poudre: battez & mêlez bien le tout enſemble, & jettez-le dans le tonneau par le bondon; remuez le tout avec un bâton, & laiſſez-le repoſer enſuite, votre vin s'éclaircira en vingt-quatre heures, & deviendra auſſi beau que le vin vieux le plus clair.

Maniere de composer une graisse qui égale en bonté & en délicatesse celle de rôt.

55. Les graisses de rôti sont d'un grand secours aux pauvres, mais comme elles coûtent encore trop cher, on les remplace par le mêlange suivant. Ce mêlange est composé de parties égales de saindoux, de lard, de graisse fraîche de veau, ou de pareille graisse d'agneau, d'huile de noix ou d'olives, ou telle autre qu'on est en usage de manger, & enfin de beurre. On fait fondre & bouillir le tout ensemble dans un chaudron, en y ajoutant de la canelle, des clous de girofle pulvérisés, & un peu de muscade, avec une écorce de citron. Toutes ces graisses étant cuites & bien mêlées ensemble avec ses ingrédients, on les coule à travers un linge blanc dans un pot de terre ou autre vase propre. Elles sont alors un tout, où rien ne domine de ces différentes choses; mais où les unes étant modifiées par les autres, leur mêlange produit un effet agréable au goût; on peut s'en servir pour faire de très-bonnes soupes, & sur-tout des fritures.

Recette pour faire la Soupe du Dauphiné, appellée en Turquie Touble, *au moyen de laquelle on nourrit un grand nombre de personnes, abondamment & à peu de frais.*

56. Prenez une livre de farine de froment, pêtrissez-la avec de l'eau un peu salée : quand la pâte sera faite & pêtrie de maniere à être un peu molle, partagez-la en morceaux de la grosseur d'un œuf chacun ; ensuite étendez ces morceaux séparément avec un rouleau, de sorte que la pâte de chacun soit extrêmement mince, & mettez le tout proprement sur une table.

Ayez tout prêt sur le feu, une terrine ou pot de terre rempli de quatre pintes d'eau. Quand l'eau sera chaude, jettez-y un peu de sel & un quarteron de beurre ou de graisse. Lorsque le tout commencera à bouillir fortement, jettez-y votre pâte, que vous aurez eu soin de couper auparavant en très-petits morceaux ; ayez attention aussi en les jettant dans l'eau, de les mettre à l'endroit où l'eau est plus bouillante. Il ne faudra plus après cela qu'un petit

feu pour cuire cette ſoupe doucement pendant cinq quarts-d'heure ou une heure & demie; mais il ſera à propos de temps en temps de remuer le tout juſqu'au fond, avec la cuiller, de crainte que la pâte ne s'attache au fond du vaiſſeau : ſi vous trouvez que la ſoupe ſoit trop graſſe, mettez-y un peu d'eau chaude; & ſi elle vous paroît trop claire, jettez-y un peu de farine. Cette ſoupe eſt agréable au goût, raſſaſiante & fort nourriſſante. La quantité ci-deſſus ſuffira pour nourrir ſix perſonnes, la moitié à dîner, & le reſte pour le ſouper.

Fleurs de Caſſis, liqueur.

57. Faites infuſer, dans neuf pintes d'eau-de-vie, cinq livres de fleurs de caſſis; ajoutez deux onces de canelle concaſſée, & ſix clous de girofle: mettez l'infuſion au ſoleil pendant trois ſemaines, ou un mois; remuez le vaiſſeau deux fois par jour : le temps preſcrit pour l'infuſion révolu, verſez vos matieres dans la cucurbite, adaptez le chapiteau & diſtillez au bain-marie, au très-petit filet. Ayant retiré cinq pintes d'eſprit, mêlez-les avec quatre pintes &

demie d'eau, dans laquelle vous aurez fait fondre cinq livres de ſucre fin ; ce mêlange paſſera aiſément par le filtre ; & vous donnera une liqueur très-claire, très-limpide & trés-chargée de l'odeur du caſſis.

Pâte d'abricots.

58. Choiſiſſez de beaux abricots bien murs, pelez-les, & otez-en les noyaux ; faites-les ſécher à petit feu, en les remuant toujours avec la cuiller ou la ſpatule. Quand ils ſeront bien deſſéchés, & que la pâte aura aſſez de conſiſtance, vous la jetterez dans le ſucre, que vous aurez préparé en même-temps & que vous aurez fait cuire à la plume. Vous la mêlerez bien ; & quand elle ſera ſuffiſamment incorporée, vous la ferez frémir, puis vous la dreſſerez ſur des ardoiſes ou dans des moules, & la ferez ſécher à l'étuve avec bon feu.

Maniere de faire l'eau d'anis, liqueur.

59. Pilez en poudre fine une demi-livre d'anis ; faites en ſorte qu'il ſoit de l'année ; infuſez cette doſe pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau-de-vie,

diſtillez au bain-marie & au filet médiocre ; le produit eſt de quatre à cinq pintes d'eſprit, mêlez-les avec quatre pintes d'eau, dans laquelle vous aurez fait fondre quatre livres de ſucre. Ce mélange étant fait, la liqueur deviendra laiteuſe ; pour la clarifier, vous vous ſervirez du blanc d'œuf.

Eau d'abricots.

60. Prenez des abricots bien mûrs, ôtez-en les noyaux, faites-les cuire dans de l'eau bien nette ; laiſſez refroidir l'eau : paſſez-la dans une ſerviette ; mettez dans une pinte d'eau un quarteron de ſucre : cette liqueur ſe boit très-froide ; ou mettez ſix ou huit abricots dans une pinte d'eau ; leur groſſeur en détermine le nombre. Coupez-les en morceaux auparavant ; donnez-leur un bouillon dans l'eau, pour en tirer le goût : ôtez-les enſuite de deſſus le feu ; & quand ils ſeront refroidis, mettez-y quatre ou cinq onces de ſucre. Le ſucre étant fondu, paſſez le tout à la chauſſe, juſqu'à ce que la liqueur ſoit claire, & faites-la rafraîchir avant de la ſervir.

Badiane, liqueur.

61. Pilez en poudre fine six onces de badiane ; faites infuser cette poudre pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau-vie ; distillez au filet médiocre. Si l'esprit est suffisamment imprégné d'odeur, comme il arrive ordinairement dans cette opération, vous vous en tiendrez à cette seule distillation, faute de quoi après six pintes vous cohoberez ; à la seconde fois vous vous contenterez de cinq pintes : vous mêlerez ces cinq pintes d'esprit au sirop préparé avec cinq livres de sucre, quelque chose moins, & cinq pintes d'eau ; le mélange contractera un œil désagréable, louche ou laiteux, il faudra le clarifier au blanc d'œufs, & filtrer selon l'art.

Crême d'abricots.

62. Après avoir fait cuire les abricots dans le sucre, on les passe au tamis, & on y ajoute du vin du Rhin ou de celui de Champagne. Lorsque le tout est d'un bon goût, on le laisse refroidir ; puis on y met des jaunes d'œufs une demi-

douzaine pour un petit plat. Quand on a paſſé ce mélange à l'étamine, on le fait cuire au bain-marie dans le plat où on ſervira. Cette crême ſe fait pour entremets, froide ou chaude.

Beignets d'abricots.

63. Ayez des abricots qui ne ſoient pas trop mûrs, ouvrez-les en deux, & les mettez dans une caſſerole avec un peu de ſucre & un verre d'eau-de-vie. Laiſſez-les mariner une couple d'heures, en les retournant de temps en temps. Prenez enſuite une bonne poignée de farine, que vous détremperez dans une caſſerole ou autre vaiſſeau avec du vin blanc : ayez de la friture toute prête ſur le feu, mettez vos abricots dans la pâte & les faites frire ſur le champ ; il faut que la friture ſoit bien chaude : obſervez de laiſſer vos beignets prendre une belle couleur. Tirez-les, poudrez-les de ſucre ; glacez-les avec la pelle rouge, & ſervez chaudement pour entremets. Lorſque les abricots ſont d'une bonne qualité, & que leur chair eſt ferme, il n'eſt pas beſoin de faire une pâte, il ſuffit de poudrer de farine.

Amandé, boiſſon.

64. Pelez deux onces d'amandes douces des plus nouvelles. Faites bouillir légerement dans de l'eau une demi-poignée d'orge mondé. Jettez cette premiere eau & lavez encore l'orge dans d'autre eau chaude juſqu'à ce qu'il ſoit bien net ; faites-le bouillir enſuite dans une ſuffiſante quantité d'eau, juſqu'à ce qu'il commence à crever ; alors retirez la décoction de deſſus le feu, & laiſſez refroidir. Cependant vous pilez vos amandes dans un mortier de marbre avec un pilon de bois ; & quand elles commencent à ſe mettre en pâte, vous y verſez peu à peu une livre de cette décoction d'orge, pour faire un lait, que vous coulez avec expreſſion & dans lequel vous ferez fondre une once & demie de bon ſucre. Si l'on veut le lait plus délicieux, on y mêle une once d'eau de fleurs d'orange ou quelqu'autre aromate. Pour rendre l'amandé moins rafraîchiſſant, on peut faire la décoction avec du grueau, ou avec de l'avoine.

Cette boiſſon eſt nourriſſante & ra-

fraîchissante, propre à adoucir les âcretés du sang, à provoquer le sommeil & très-utile dans la pleurésie & l'éthisie.

Autre amandé propre pour les collations.

65. Echaudez une livre & demie d'amandes douces; quand elles seront bien épluchées, pilez-les en les arrosant d'eau, pour les empêcher de tourner en huile; étant bien pilées, vous mettrez une marmite ou casserole sur le feu, avec de l'eau & la mie d'un pain à potage. Quand elle sera bien mitonnée, vous y ajouterez vos amandes, ayant soin de les remuer avec une cuiller. Lorsque le tout sera lié, vous le passerez bien à travers une étamine, puis le mettrez dans une casserole, avec un morceau de sucre, un peu de sel & de canelle; achevez de lui donner la cuisson, le faisant plus ou moins épais, selon le goût des personnes.

Genievre, liqueur.

66. Choisissez des baies de genievre, qui ne soient pas vieilles; prenez garde aussi qu'elles n'aient fermenté: en ayant choisi un demi-litron, écrasez-les dans

un mortier de marbre ; ajoutez deux onces de canelle & quatre clous de girofle : mettez le tout en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie, pendant quinze jours, après ce temps distillez au bain-marie : ayant extrait cinq pintes d'esprit bien imprégné du genièvre, vous composerez votre liqueur en mêlant autant de sirop que vous aurez d'esprit ; ce mêlange pour l'ordinaire deviendra louche, s'il ne devient tout-à-fait laiteux ; en ce cas, clarifiez-la au blanc d'œufs & la filtrez.

Cette liqueur est sudorifique, cordiale, hystérique, stomachique, carminative, apéritive & béchique.

Amandes à la praline.

67. Il faut prendre, pour deux livres d'amandes bien triées, une livre ou cinq quarterons de sucre. L'ayant fait cuire à la plume, vous y jetterez les amandes ; vous les remuerez bien avec la spatule, prenant garde qu'elles ne s'attachent au fond de la poële. Remuez-les toujours jusqu'à ce qu'elles aient pris tout le sucre, & qu'elles soient bien pralinées : gouvernez-les doucement sur un petit

feu à la fin, pour faire fondre les gremilles ou petits grumeaux de ſucre, & faites enſorte qu'il n'en reſte point & que tout s'attache autour des amandes. Prenez garde encore qu'elles ne ſe mettent en huile ou eſpece de ſirop. Lorſqu'elles ſeront faites, elles peteront; pour lors vous pouvez les ôter du feu: vous les laiſſerez dans la poële, & les couvrirez avec quelque choſe, pour les faire reſſuyer; puis vous les laiſſerez refroidir & les mettrez dans des boîtes.

Vous pouvez praliner les avelines de même. Les pralines qu'on fait de cette maniere ſont griſes.

Pour les faire rouges, auſſi-tôt qu'elles ont pris le ſucre, & que vous les avez retirées de deſſus le feu, vous les criblez: le ſucre qui tombe du crible, ſe met dans le même poëlon, y ajoutant un quarteron de ſucre & un peu d'eau, pour fondre le tout. Faites le cuire enſuite à caſſé, & jettez-y de l'eau dans laquelle vous aurez fait bouillir de la cochenille, avec de l'alun & de la crême de tartre. Mettez de cette eau autant qu'il eſt néceſſaire pour donner au ſucre une belle couleur; puis faites-le cuire encore ſur le feu, pour le faire venir

à caſſé, parce que la cochenille l'aura décuit ; étant cuit à caſſé, jettez-y vos amandes & ôtez le poëlon de deſſus le feu : remuez-les bien juſqu'à ce qu'elles ſoient ſeches. Pour faire des pralines blanches, il faut d'abord échauder & piler des amandes, les jetter dans du ſucre cuit à caſſé, leur faire prendre enſemble un ou deux bouillons, & faire le reſte comme ci-deſſus.

Eſprit de Genievre.

68. Prenez une aſſez grande quantité de baies bien mûres, écraſez-les, mêlez-y du miel ou de la levure de biere, pour exciter la fermentation ; placez vos vaiſſeaux à la cave, ſans les coucher ; laiſſez-les en digeſtion juſqu'à ce que vous ſentiez qu'ils exhalent une odeur forte & vineuſe. Verſez pour lors vos matieres dans la cucurbite, avec un tiers d'eau ou environ. Adaptez le chapiteau, & diſtillez au feu ouvert, juſqu'à ce que vous apperceviez que ce qui tombe dans le récipient n'a plus de force ; ce ſeront les phlegmes, il ſera temps de ceſſer.

Cette eau eſt bienfaiſante, ſur-tout dans les indigeſtions.

Amandes glacées.

69. Jettez les amandes pilées dans un mêlange de ſucre en poudre, blanc d'œufs, fleurs d'orange ou de citron, & jus d'orange de Portugal, ſi vous en avez. Faites-leur prendre la glace en les y roulant bien : enſuite dreſſez-les ſur une feuille de papier, faites-les ſécher au four, à petit feu : ou,

Après que vous aurez échaudé & pelé vos amandes, jettez-les dans du blanc d'œufs, & enſuite dans du ſucre en poudre, où vous les roulerez bien. Si elles ne ſont pas aſſez glacées pour la premiere fois, vous réitérerez la même choſe, puis vous les laiſſerez & les ferez ſécher, comme il eſt dit ci-deſſus.

Céleri, liqueur.

70. Coupez en petits morceaux trente ou quarante pieds de céleri, plus ou moins, ſuivant leur groſſeur, faites-les infuſer pendant un mois dans neuf pintes d'eau-de-vie : diſtillez au fort filet : l'huile montera difficilement, par conſéquent cohobez : ſi vous trouvez que l'o-

pération vous a fourni des esprits trop peu chargés d'aromates, pour les renforcer avant que de procéder à la composition, prenez une bonne quantité de céleri bien blanchi en terre, faites-le bouillir dans très-peu d'eau, il en jettera de lui-même considérablement; exprimez & coulez cette eau; emplissez votre cucurbite avec d'autre céleri cru, & coupez en petits morceaux; versez sur votre céleri l'eau que vous aurez exprimée de la cucurbite, adaptez le chapiteau & distillez au feu ouvert. Il faut bien prendre garde dans cette opération, de ne point laisser toucher le céleri au fond de la cucurbite; pour prévenir cet inconvénient, ne retirez que les deux tiers de l'eau que vous aurez mis dans la cucurbite. Cette eau, sans être spiritueuse, sera très-odorante, vous vous en servirez au lieu d'eau commune, pour faire votre sirop; comme il en faut une quantité égale à votre esprit, vous vous réglerez sur cette proportion, c'est-à-dire que de neuf pintes d'infusion, ayant retiré cinq pintes d'esprit, il faudra vous arranger de façon que vous puissiez avoir cinq pintes d'eau odorante pour faire votre sirop. Le mêlange fait, vous y ajou-

terez dix gouttes d'essence de bergamote ; vous la laisserez en couleur claire & lympide. La filtration ne vous donnera aucun embarras.

Lait d'amandes pour potage.

71. Prenez telle quantité d'amandes qu'il sera convenable, les ayant bien échaudées, pilez-les tout de suite, en les arrosant d'un peu d'eau. Etant bien pilées, vous ôterez de dessus le feu la casserole où vous aurez de l'eau tiede & fort peu de sel, vous verserez cette eau dans le mortier, & passerez le tout deux ou trois fois par l'étamine. Mettez ensuite ce lait dans une marmite bien nette, avec un bon morceau de sucre & de la canelle en bâton, & faites cuire lentement. Pour dresser le potage, coupez de la mie de pain en tranches, que vous arrangerez proprement dans le plat, quand elles seront séchées à l'air du four; faites mitonner votre potage avec le même lait, & étant prêt de servir, arrosez-le autant qu'il est nécessaire: ou

Faites bouillir environ deux pintes d'eau dans une marmite, avec de la mie de pain blanc & délicat, & des amandes;

assaisonnez de sel, sucre, canelle, & faites mitonner dans la marmite. Ensuite passez-le à l'étamine, faites mitonner des mies de pain, ainsi qu'on vient de dire, & les mettez avec votre coulis d'amandes, puis semez par-dessus. On peut garnir ces potages avec des amandes à la praline, ou des mies de pain frites, ou des buiscuits de Savoie.

Angélique, liqueur.

72. Choisissez neuf onces de racines d'angélique, qui ne soit pas vermoulue; concassez-la grossiérement dans un mortier: mettez-la en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie: ajoutez deux onces de genievre & deux onces de canelle. Faites durer l'infusion huit ou quinze jours, distillez ensuite au bain-marie, au filet médiocre; point de cohobation. Si votre eau-de-vie est d'une bonne qualité, vous retirerez cinq pintes d'esprit aromatique. Préparez votre sirop à l'ordinaire; dans la composition, vous donnerez-la couleur qu'il vous plaira, le mélange sera toujours clair; filtrez selon l'art.

Gâteau d'amandes.

73. Pour en faire un qui soit de moyenne grandeur, prenez une livre d'amandes douces, avec environ trente ameres; échaudez-les, pilez-les bien fines & les rafraîchissez de blanc d'œufs de temps à autres, en les pilant. Etant pilées, ajoutez-y trois quarterons de sucre en poudre, un peu de fleur d'orange, & trois œufs entiers. Battez bien le tout avec une spatule, & y mettez de l'écorce de citron vert rapée. Puis continuez à battre, en y ajoutant des jaunes d'œufs, jusqu'à concurrence d'une douzaine, peu-à-peu. Quand ce mélange blanchira, fouettez les blancs à part, tandis qu'une autre personne battera toujours les amandes, afin qu'elles ne tombent point en huile. Les blancs étant bien fouettés, mêlez-les avec les amandes, & mettez le tout dans un moule de fer-blanc beurré. Ce moule doit absolument être de fer-blanc; car cette pâte a besoin d'un feu extrêmement doux. Laissez cuire trois quarts-d'heure, & tâchez qu'il ne soit pas forcé du dessous, & qu'il ait une belle couleur. Etant cuit, vous le renverserez

fur un petit plafond, & le fervirez tel qu'il eft pour entremets. On en peut faire de petits avec la même pâte, dans de petits moules.

Abfinthe, liqueur.

74. Vous prendrez dix-huit poignées d'abfinthe, grande ou petite, verte ou feche, n'importe; plus, deux onces de canelle; plus, un demi-litron de genievre; plus, une demi-once de racines d'angélique: mettez ces aromates en infufion d'eau-de-vie, pendant quinze jours, remuez la cruche de temps à autre, après quoi vous diftillerez au bain-marie, au fort filet. Quand vous aurez recueilli la valeur de fix pintes d'efprit, verfez le tout dans la cucurbite, & cohobez; diminuez pour lors le feu d'un degré. Ayant extrait cinq pintes d'efprit bien chargé d'odeur, vous difcontinuerez cette premiere opération, & vous procéderez à la compofition. Prenez fix livres de fucre, que vous ferez fondre dans quatre pintes d'eau de fontaine ou de riviere; vous ajouterez à cette quantité une pinte de bonne eau de fleurs d'orange double. Votre

ſirop étant fait, vous le mêlerez avec vos cinq pintes d'eſprit ; vous colorerez le mélange en rouge, avec la cochenille & l'alun ; vous finirez par la filtration, qui ne vous donnera pas grande peine.

Cette liqueur eſt ſouveraine dans les maladies hyſtériques ; elle emporte les obſtructions des viſceres, elle excite l'appétit, elle provoque les urines.

Pâte d'amandes pour toutes ſortes de Tourtes à la glace, & pour les fonds de croquantes, ou darioles à la glace.

75. Echaudez les amandes & les lavez dans l'eau fraîche, puis pelez-les & les arroſez de blancs d'œufs peu-à-peu, afin qu'elles ne tournent point en huile. On ne ſauroit trop les piler. Quand elles le ſont bien, on met la pâte dans une poële, ſur le feu, pour la deſſécher, avec du ſucre en poudre : il faut, ſur une livre de pâte, une demi-livre ou trois quarterons de ſucre ; on mêle bien le tout avec une cuiller, & on remue toujours juſqu'à ce que la pâte ne tienne plus à la poële, ou que, poſant le dos de la main deſſus, elle ne s'attache pas : pour lors ôtez-la de la poële, & la ma-

niez ſur une table bien nette, avec du ſucre en poudre. On peut auſſi la deſſécher avec du ſucre cuit à la plume: pour une livre de pâte, une demi-livre de ſucre, obſervant d'ailleurs ce qui a été dit ci-deſſus. Il faut laiſſer un peu repoſer la pâte, avant de l'employer.

Elle ſervira à faire des abaiſſes pour les tourtes. On peut auſſi la travailler de pluſieurs manieres, la paſſer à la ſeringue, & la façonner en divers autres ouvrages. Les rognures qui reſteront, étant ſeches, il ne faut que les remettre dans le mortier, & les piler avec un peu de blanc d'œuf, pour les ramollir: elles ſerviront à former de petits choux, ou autres galanteries pour garnir les plats.

Macaroni, liqueur.

76. Pour faire cette liqueur, jettez dans un mortier de marbre une livre d'amandes ameres; faites bien attention qu'il n'y ait point de noyaux d'abricots parmi; ajoutez gros comme le pouce de racine d'angélique de Bohême; mettez le tout en infuſion pendant quinze jours, dans ſept pintes d'eau-de-vie; remuez la cruche fréquemment: le terme de

l'infusion passé, versez pêle-mêle les amandes & l'eau-de-vie dans la cucurbite, adaptez le chapiteau, placez l'alambic au bain-marie, & distillez au petit filet, entretenez votre feu le plus également qu'il vous sera possible, parce que vous ne serez point obligé de cohober. Ayant extrait cinq pintes d'esprit bien imprégné de l'odeur d'amandes, vous ferez votre sirop avec cinq livres de sucre, trois bouteilles d'eau commune, & deux bouteilles d'eau de fleurs d'orange douce. Le sirop fait, commencez la composition, en mêlant votre sirop avec vos esprits, & en ajoutant vingt ou trente gouttes d'essence de cédrat; filtrez ensuite par le papier gris.

Anchois en alumettes.

77. Les anchois étant lavés, fendez-les en deux, ôtez l'arête & mettez-les tremper dans du vin blanc, puis les ayant jettés dans une pâte composée de farine & de vin ou de biere, mettez-les promptement les uns après les autres dans une friture bien chaude, sur un feu vif. Ayez soin qu'ils ne s'attachent pas entr'eux. Lorsqu'ils auront pris une

belle couleur, tirez-les & les laissez égoutter; dressez-les & les garnissez de persil frit, & servez pour entremets.

Au lieu de pâte, on peut les tremper dans des blancs d'œufs battus, & les couvrir de mie de pain.

On accommode encore les anchois en alumettes, en les farcissant avec de la chair de volaille, & remettant les deux moitiés l'une contre l'autre, que l'on attache ensemble avec du fil; puis on pratique le reste comme ci-dessus.

Singuliere liqueur.

78. Vous prendrez les zestes d'un gros cédrat, ou de deux moyens; à leur défaut vous prendrez les zestes de trois beaux citrons, l'écorce de deux oranges de Portugal, deux onces de canelle, deux gros de macis, neuf clous de girofle, demi-once d'anis, demi-once de coriandre, deux gros de racine d'angélique de Bohême, un gros de safran, une demi-once de genievre. Ayant pilé, concassé & écrasé toutes ces drogues, mettez-les en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie, pendant un bon mois au soleil, ou dans un lieu tempéré; & pour

accélérer la macération, en même-temps pour faciliter l'incorporation mutuelle de tous les aromates, vous aurez grand soin de remuer souvent la cruche. Le mois d'infusion expiré, versez vos matieres dans la cucurbite, par le canal de cohobation; continuez à distiller au filet médiocre, vos esprits seront pour lors imprégnés des huiles aromatiques, autant qu'ils pourront l'être. Ayant extrait cinq pintes, vous vous disposerez à la composition avec toute l'attention possible; d'abord vous commencerez par le sirop, que vous préparerez avec cinq livres de sucre, trois pintes d'eau commune, deux pintes d'eau de fleurs d'orange double. Le sirop fait, vous y verserez vos esprits; vous remuerez bien le tout, & vous goûterez si rien ne domine, à l'exception de la fleur d'orange, qui doit s'annoncer un peu plus que le reste, pas trop cependant; & s'il est nécessaire de fortifier les autres aromates, vous tiendrez prêtes des quintessences de cédrat, de girofle, de canelle, &c. ou simplement des esprits bien imprégnés de toutes ces drogues; vous en verserez dans votre composition autant qu'il sera nécessaire pour

établir l'équilibre entre vos aromates ; & quand vous croirez avoir monté votre liqueur sur le ton convenable, alors vous la colorerez en rouge avec le *phytolaca*, c'est-à-dire que vous prendrez des morceaux de toile imbibés du suc de ce fruit ; vous les ferez infuser dans une pinte, ou plus, de liqueur, pendant vingt-quatre heures ; les morceaux de toile se déchargeront, & votre liqueur prendra toute leur teinture : elle sera plus ou moins foncée, à proportion de la quantité de phytolaca que vous emploierez : si vous n'avez point de phytolaca, servez-vous de cochenille ; vous en prendrez trois gros, un demi-gros d'alun de glace, & quatre ou six pains de tournesol : pilez bien les teintures dans un mortier de marbre, en versant de temps en temps de l'eau bouillante pour les délayer plus facilement ; la dissolution des teintures faite, vous l'ajouterez à la totalité de la liqueur. Souvenez vous que si vous colorez votre liqueur de cette derniere façon, il faut avoir soin de diminuer l'eau commune de votre composition, en raison de celle que vous emploierez pour la teinture, sans quoi vous affoiblirez trop vos esprits. Votre

liqueur étant bien colorée, le plus fort sera fait, il ne restera plus que la filtration ; vous en serez quitte avec un peu de patience.

Maniere de confire l'Angélique.

79. Après avoir ôté les folioles & la peau des côtes, qu'on doit prendre fraîches & de bonne grosseur, on les coupe d'une longueur convenable ; on les met dans l'eau fraîche. On les fait ensuite blanchir dans une autre eau qu'on fait bouillir à gros bouillons. Quand les côtes ou nerfs des feuilles s'écrasent aisément, ôtez-les du feu, & laissez dans la même eau pour les faire reverdir ; ensuite vous les tirerez & les mettrez dans deux eaux fraîches. Après les en avoir tiré & laissé égoutter, vous les mettrez dans un poëlon, avec du sucre clarifié, où elles doivent prendre dix ou douze bouillons. Vous les tirerez après cela ; vous les remuerez, & vous jetterez le tout dans une terrine. Le lendemain, il faut égoutter le sirop, le faire cuire à la petite perle, & le jetter sur les côtes. Deux ou trois jours après, égouttez-les ; faites cuire le sirop à la grosse perle, en l'aug-

mentant de ſucre ; mettez-y les côtes, & faites-leur prendre cinq ou ſix bouillons ; tirez-les, mettez-les égoutter, rangez-les ſur des ardoiſes, poudrez-les d'un peu de ſucre, & faites-les ſécher à l'étuve.

Huile de Vénus.

80. Réduiſez en poudre impalpable trois onces de graine de carvi, trois onces de graine de chirouis, quatre onces de graine de daucus creticus, quatre gros de macis & une once de canelle ; faites infuſer ces poudres dans neuf pintes d'eau-de-vie, pendant l'eſpace d'un mois, après quoi vous diſtillerez au bain-marie, au fort filet d'abord. Ayant retiré ſix pintes, vous les reverſerez dans l'alambic, & vous cohoberez. Ayant retiré à cette ſeconde diſtillation la valeur de cinq pintes d'eſprit, laiſſez éteindre votre feu, compoſez enſuite votre ſirop. Pour le faire, faites bouillir quatre gros de ſafran dans trois pintes d'eau ; le ſafran ayant bien bouilli & déchargé ſa teinture, coulez cette eau teinté en jaune, & d'une conſiſtance plus épaiſſe que celle de l'huile : coulez-la, dis-je,

toute bouillante, ſur ſept livres de ſucre ou environ : remuez bien le ſucre, afin qu'il ſe fonde plus facilement. Etant fondu laiſſez-le refroidir, verſez alors vos eſprits ſur votre ſirop : le mélange ſera trop épais pour être filtré au papier gris, il faudra ſe ſervir d'une chauſſe faite de toile de coton.

Anguilles en roulade, pour garder.

81. Ayez de groſſes anguilles, que vous fendrez depuis la tête juſqu'à la queue, par le ventre : tirez l'arête, coupez les têtes, poudrez le reſte avec modérément de ſel, poivre, fines herbes, épices & ſalpêtre, & laiſſez ainſi juſqu'au lendemain ; alors vous les coulerez le plus ſerré qu'il ſera poſſible, & les affermirez encore avec un ruban de fil, large de deux doigts, que vous croiſerez & ſerrerez bien. Vos anguilles étant ainſi apprêtées, mettez dans une caſſerole une couple de bouteilles de vin blanc, du ſel, poivre, clous de girofle, baſilic, thym, laurier ; mettez-y les anguilles & achevez de les mouiller d'eau, enſorte qu'elles puiſſent tremper : ajoutez quelques oignons coupés en tranches, &

faites bouillir au plus un quart-d'heure, après quoi vous les laisserez refroidir: puis vous les ôterez; vous ferez bouillir leur court-bouillon, & le passerez dans un tamis. Lorsqu'il sera froid, vous mettrez les anguilles dans un baril ou dans un vaisseau de terre; & leur court-bouillon par-dessus, afin qu'elles ne s'éventent point, ou bien couvrez-les d'huile. Le baril ou pot étant bien bouché, conservez-le dans un lieu frais: on peut y ajouter une bouteille de vinaigre.

Eau des Barbades, liqueur.

82. Faites infuser, pendant quinze jours, les zestes de quatre gros cédrats, & deux onces de canelle dans neuf pintes d'eau-de-vie: après ce temps, distillez au bain-marie au petit filet. Ayant retiré sept pintes, démontez tout-à-fait votre alambic, jettez comme inutile ce qui reste dans la cucurbite, rincez-la proprement, versez-y vos sept pintes de la premiere distillation, ajoutez les zestes de quatre nouveaux cédrats & deux onces de canelle; adaptez le réfrigérent, distillez au bain-marie & au petit filet, comme la premiere fois. Ayant retiré

quatre pintes, verſez-les par le canal de cohobation, pour rectifier les eſprits une troiſiéme fois. Ayant extrait cinq ou ſix pintes au plus, ceſſez ; alors rapez en poudre fine ſept livres du plus beau ſucre, faites-le diſſoudre dans une pinte & demie d'eau preſque bouillante, mêlez vos eſprits à ce ſirop, filtrez le mélange, & vous aurez une liqueur agréable, à la vérité, mais qui ne ſera bonne à être bue que lorſqu'elle ſera bien vieille, encore reſtera-t-elle toujours d'une force étonnante.

Culs d'artichaux confits.

83. Pelez-les, n'y laiſſant aucune feuille, & les mettez en même-temps dans de l'eau fraîche ; les en ayant retirés, faites-leur prendre un bouillon, juſqu'à ce que le reſte du foin ſe puiſſe ôter facilement. L'ayant ôté, mettez-les dans un pot de terre, ajoutez-y de l'eau bien ſalée, qui ſurnage de trois doigts ; quelques-uns mettent une partie d'eau & une partie de vinaigre : couvrez le tout avec l'épaiſſeur de deux doigts de bonne huile, ou de beurre qui ne ſoit guere chaud. Il faut mettre le pot dans

la cave ; sur un ais ou une tuile, & le couvrir d'un linge double. Lorsque l'on veut manger de ces culs d'artichaux, il faut les tirer avec un bâton, & ne pas mettre la main dans la saumure ; puis on les fait tremper dans l'eau, depuis le soir jusqu'au matin, pour les dessaler, & on les accommode comme à l'ordinaire. Les artichaux de l'arriere - saison sont toujours les meilleurs pour cela.

Crême des Barbades.

84. Mettez en infusion, dans neuf pintes d'eau-de-vie, les zestes de trois cédrats, les zestes de trois belles oranges de Portugal, deux gros de macis, quatre gros de canelle, douze clous de girofle ; l'infusion durera quinze jours, au plus : vous distillerez au bain - marie, au fort filet. Ayant extrait six pintes d'esprits, versez-les par le canal de la cucurbite, & cohobez : contentez - vous : à cette seconde fois de tirer cinq pintes d'esprits ; après quoi faites fondre six livres de bon sucre fin, que vous pilerez ou que vous raperez, pour accélérer la dissolution, dans quatre pintes d'eau ; vous

la laisserez en blanc fin, comme l'eau des barbades.

Maniere de saler les Culs d'artichaux.

85. Il faut d'abord éclater de force les têtes de leurs tiges, & non les couper : on entraîne ainsi les filets qui tiennent au cul, ce que le couteau ne fait point. On les jette ensuite, telles qu'elles sont, dans l'eau bouillante, on les y laisse cuire à demi. Quand elles sont retirées de l'eau, & un peu refroidies, on ôte proprement toutes les feuilles; si on ne peut pas encore enlever le foin avec une cuiller, on met tremper les culs dans l'eau jusqu'à ce qu'ils se détachent aisément : on coupe ensuite le dessous, à l'épaisseur d'un petit écu : tout de suite on jette les artichaux dans de l'eau froide; au bout de deux heures on les met égoutter sur des claies exposées au soleil : on les met à deux différentes fois dans un four modérément chaud. Quand ils y sont devenus bien secs, on les enferme, ensorte qu'ils ne contractent point d'humidité.

Ratafia à fruits rouges.

86. Prenez six livres de cerises belles, grosses, tirant sur le brun rouge à force de maturité, trois livres de framboises, autant de fraises, autant de groseilles, deux livres de merises, une livre de guignes ; épluchez bien les fruits, écrasez-les, & enfin laissez-les reposer dans leur jus, cinq ou six heures, dans un lieu frais, afin qu'ils déchargent leur teinture, mais pas davantage, de crainte qu'ils ne fermentent. Après ce temps, exprimez-en bien le jus à travers d'un gros linge, dont le tissu ne soit pas fort serré ; versez sur chaque pinte de jus une pinte d'eau-de-vie, & sur chaque pinte de ce mélange quatre onces de sucre rapé ou pilé en poudre. Ayant bien remué le tout, si vous avez par produit six pintes de liqueur, tant jus qu'eau-de-vie & sucre, vous y ajouterez deux onces d'amandes ameres concassées, quatre clous de girofle, deux gros de canelle, un demi-gros de macis, autant de poivre blanc : si vous avez une plus grande quantité de liqueur, ne manquez pas d'aug-

menter les doses de ces derniers ingrédients, toujours en proportion.

L'infusion préparée, bouchez vos cruches d'un bouchon de liege, qui entre à force, couvrez-le d'une feuille de parchemin mouillée & pliée en double, assurez-la d'une bonne ficelle, & placez vos cruches, conditionnées de la sorte, au soleil, pendant six semaines ou deux mois; ayez grand soin de les remuer exactement deux ou trois fois par jour. Si vous n'êtes pas pressé, laissez votre infusion jusqu'au commencement de Novembre, ou tout au moins jusqu'à la mi-Octobre: ouvrez vos cruches, pour lors, & passez par la chausse.

Asperges confites.

87. Prenez les plus petites, coupez-les en tranches, saupoudrez-les avec beaucoup de sel & des clous de girofle grossiérement concassés, & couchez-les dans un pot de terre plombé, faisant une couche de sel, puis une couche d'asperges, jusques au haut du pot. Il faut que le premier lit & le dernier soient de sel; ensuite vous le remplirez de bon vinaigre, & vous tiendrez le pôt

bien

bien fermé. Lorſque vous en tirerez, il faut que ce ſoit avec une cuiller d'argent ou de bois, & non pas de fer; prenez garde auſſi que la main ne touche le vinaigre : ou

Otez le dur de vos aſperges, & après leur avoir fait prendre un bouillon avec eau, ſel & beurre, remettez-les dans l'eau fraîche; enſuite retirez-les, laiſſez-les égoutter, & les mettez dans un pot, avec clous de girofle entiers, ſel, citron vert, & moitié eau, moitié vinaigre, couvrez-les d'un linge en double, & par-deſſus deux ou trois doigts de beurre fondu; ſerrez-les dans un lieu tempéré: vous pourrez vous en ſervir en la maniere ordinaire, comme ſi elles étoient nouvelles : ou

On les garde toutes crues pendant cinq ou ſix jours, afin qu'elles ſe fanent, après quoi on les étend dans un vaiſſeau, & on les couvre de ſaumure & d'huile, ou de beurre.

Vin de Ceriſes.

88. Prenez une grande quantité de ceriſes bien mûres, n'en admettez aucune qui ne le ſoit parfaitement, ſans

cependant l'être trop ; ajoutez le tiers de framboifes ; ôtez de tous les fruits ce qu'ils pourroient avoir de vert, de moifi ou de gâté, jettez le tout dans une petite cuve, ou dans un baquet de grandeur raifonnable, & qu'il foit garni par bas d'un robinet; écrafez vos fruits, comme on écrafe le raifin dans la cuve, couvrez votre baquet d'un linge, & laiffez vos fruits en repos pendant quelques jours, ils ne tarderont point à fermenter. Si la fermentation vous paroît trop lente, foulez & refoulez encore une ou deux fois tout au plus, immanquablement la fermentation fera excitée, autant qu'il fera néceffaire ; faites attention feulement, que fi la température de l'air eft confidérablement chaude, il faudra placer votre baquet dans la cave, ou dans un lieu équivalent : au défaut de cette précaution, vos fruits pourroient bien tourner à l'aigre, & tout feroit perdu.

Auffi-tôt que la fermentation exhalera une odeur vineufe & agréable, il fera temps de tirer votre vin ; vous en remplirez un petit tonneau, ou de grandes cruches ; &, afin de ne rien perdre, vous pourrez preffurer votre marc, comme on preffure celui des raifins. Votre vin

étant dans des vaiſſeaux convenables ; gardez-vous de bien les boucher : quand vous verrez qu'il ne travaille plus que foiblement, couvrez l'orifice de vos vaiſſeaux avec des feuilles de vigne, que vous recouvrirez encore avec du ſable de riviere ; vous laiſſerez les choſes en cet état juſqu'à la fin de l'été, ou vers la mi-automne : alors ſous-tirez votre vin & le mettez en bouteille. Si vous voulez faire encore mieux, contentez-vous, à la mi-automne, de bondonner vos vaiſſeaux, réſervant le ſous-tirage au mois de Mars ou d'Avril, vous ſerez ſûr alors d'avoir un vin bien ſéparé de ſa lie, d'une couleur charmante & d'un goût délicieux.

Maniere de faire la ſoupe au lait de beurre, à la façon d'Hollande.

89. Mettez de la mie de pain dans le lait de beurre, & faites-les bouillir enſemble, remuez bien la mie avec une cuiller de bois, afin qu'elle s'imbibe. Si la bouillie devient trop épaiſſe, ajoutez-y de nouveau lait de beurre, & faites toujours bouillir ; vous mettrez dans un linge une pincée d'anis. La mie étant

bien cuite, ajoutez-y un morceau de beurre frais, ou de la crême de lait doux. On peut auſſi y mettre une poignée de raiſins de Corinthe.

Pour faire l'Eau de ceriſes, qu'on nomme Kirch-waſſer.

90. Pour bien faire cette eau, vous prendrez une très-grande quantité de ceriſes ou de meriſes; ces dernieres ſont toujours préférables : vous les ferez fermenter comme on fait pour le vin de ceriſe. La fermentation étant à ſon point, fourniſſez-vous d'un grand alambic à eau-de-vie, garni de ſon ſerpentin & de ſon réfrigérent; vous jetterez, pêle-mêle, marc & jus dans la cucurbite, que vous emplirez juſqu'aux deux tiers, & pas plus. Vous diſtillerez au feu ouvert & au fort filet, juſqu'à ce qu'il ne ſorte que du phlegme, ce que vous connoîtrez en verſant lentement de la liqueur derniere ſortie, ſur la tête de more de l'alambic; & en préſentant à la vapeur un papier allumé, ſi le feu prend, continuez la diſtillation; s'il ne prend pas, concluez qu'il n'y a que du phlegme; il faudra par conſéquent démonter l'alam-

bic. Jettez, comme inutile, ce qui se trouvera au fond, & remplissez-le de nouveau jusqu'au tiers; recommencez à distiller, & réitérez la même opération, tant qu'il vous restera quelque chose de votre fermentation : recueillez alors tout ce que vous aurez extrait d'eau spiritueuse, elle sera chargée de beaucoup de phlegme. Pour la rectifier, vous la verserez dans la cucurbite d'un alambic ordinaire, & vous distillerez au filet médiocre, vous aurez alors ce qu'on appelle proprement du *Kirch-wasser.*

Maniere de faire la Biere.

91. On prend de l'orge, on la met macérer dans de l'eau, pour enlever de son écorce certaines particules qui s'en détachent aisément, & que l'on suppose capables de gâter la biere. Cette opération peut durer quelquefois cinq ou six jours. On change d'eau, une ou deux fois chaque jour. Durant ce temps, le grain se renfle beaucoup & se dispose à germer : s'il ne germoit pas, la biere s'aigriroit bientôt. Pour le faire germer, on le met tout humide en plusieurs tas sur le plancher, il ne tarde pas à s'y

échauffer : c'est pourquoi il faut le retourner souvent, pour en tempérer la chaleur. S'il n'y avoit pas une chaleur suffisante, il faudroit grossir les tas. On laisse ainsi le grain, jusqu'à ce que ses germes aient au plus six lignes de long, & qu'il ait poussé trois ou quatre racines de même longueur. On arrête alors la fermentation, en faisant secher le grain dans de grands fours, ou à l'air, si c'est durant la chaleur de l'été. Par ce moyen, les racines & le montant se mettent en poudre, & s'en vont lorsque l'on vanne & tamise. Si on laissoit la fermentation durer plus long-temps, la biere auroit un goût de brûlé. Ensuite on réduit le grain en poudre grossiere, par un moulin, alors il prend le nom de *dreche*.

On y mêle alors de la fleur de houblon, pour donner de la force & du goût à la biere. Après cette préparation, l'on ajoute trois fois autant de grain non germé, & moulu aussi grossiérement; on verse sur le tout de l'eau à demi bouillante, & ensuite de la froide; ou bien on fait bouillir tous les ingrédients dans l'eau, en y ajoutant autant de levûre qu'il est nécessaire, & remuant long-temps à force de bras, avec un instru-

ment particulier : puis on verse la liqueur dans différents vaisseaux, pendant qu'elle est chaude. Enfin on couvre avec soin les vaisseaux qui contiennent ces matieres, jusqu'à ce que les vapeurs qui s'en élevent fassent sentir une odeur vineuse, subtile & pénétrante. Alors la biere est faite, & on la garde dans des tonneaux qu'on met dans la cave.

L'instrument dont on se sert pour brasser, est quelquefois une simple perche de six ou sept pieds de long, qui a un morceau de bois ou une douve au bout: on le nomme *brassoir*. Alors on commence à travailler le grain dans l'eau, avec une espece de pelle de fer ou de cuivre, nommé *fourquet* ; le milieu a deux grandes ouvertures longitudinales: puis on prend la vague, long instrument de bois, terminé par trois fourchons, dont chacun est traversé horizontalement de plusieurs chevilles.

Autre méthode : on met la dreche dans une chaudiere, avec une suffisante quantité d'eau ; & on les laisse bouillir jusqu'à ce que l'eau se soit chargée de toutes les parties du grain qui peuvent s'y dissoudre, ou du moins de toutes celles dont cette quantité d'eau est ca-

pable : car on retire l'eau, quand on la voit bien chargée, & on y en remet d'autre ; ce que l'on fait jusqu'à trois fois, si le grain n'est pas antérieurement épuisé par la seconde.

Avant de laisser fermenter la liqueur, on y jette du houblon, pour lui donner une légere amertume, pour que la biere puisse se garder plus long-temps, & que sa fermentation dure davantage. Quelques-uns font seulement infuser le houblon avec la liqueur encore chaude, afin de ne pas perdre ce qu'il y a de volatil : mais cela rend la biere trop fumeuse, & par cette raison il vaut mieux les faire bouillir ensemble. Ainsi il pourroit être également avantageux, pour la fin qu'on se propose, de substituer au houblon quelqu'autre plante amere.

La décoction étant devenue claire, on y verse quelquefois de la levûre, que l'on mêle bien avec elle, & l'on jette le tout dans un vaisseau convenable ; d'autres attendent, pour mettre la levûre, que la biere soit entonnée ; ils mêlent bien le tout, & la laissent ainsi fermenter sans y toucher davantage.

On doit observer, 1° de choisir du grain qui soit nouveau & bien mûr,

afin qu'il renfle mieux dans l'eau, & qu'il germe plus promptement; 2° de ne pas mettre la levûre tandis que la liqueur est encore chaude, cela ralentiroit ou détruiroit même son action. Il ne faut pas aussi que la liqueur soit absolument froide, sur-tout en hiver, parce que la levûre n'agiroit que lentement. 3° En général il vaut mieux que la fermentation se fasse avec une sorte de lenteur, qu'avec trop de précipitation, principalement si l'on veut que la liqueur soit forte & de longue durée. 4° La biere se gonfle prodigieusement durant sa fermentation; la grande quantité de parties mucilagineuses dont elle est remplie, se développent sans se diviser. Plus la fermentation est parfaite, mieux ce développement se fait, & c'est d'où dépend le plus ou le moins de qualité de la biere : l'écume que la biere jette en fermentant, est ce qu'on nomme *levûre.*

Autre méthode : après que l'orge aura trempé durant quatre jours, mettez-la dans un grand chaudron avec le tiers de son, par proportion à la quantité d'orge, & autant de livres de sirop de sucre qu'il y a de boisseaux d'orge. Sur

six boisseaux, versez environ quatre-vingt pintes d'eau, mesure de Paris; faites bouillir le tout pendant deux heures. Quand l'eau commence à bouillir, jettez-y six onces de houblon; lorsque le tout aura bouilli encore deux heures, vous passerez la liqueur par un tamis, & l'entonnerez toute chaude; remettez ensuite trente pintes d'eau sur le marc, faites-les bouillir une heure; passez la décoction, & en remplissez le tonneau. Il faut en réserver un demi-septier, dans lequel vous dissoudrez six onces de levûre de biere; vous verserez le tout dans le tonneau, que vous ne boucherez que modérément, & le mettrez à la cave: vous pourrez en boire au bout de deux jours.

A Montreuil, en Picardie, pour faire dix muids de biere, on met trois septiers & demi d'orge moulue, dont chaque septier pese environ deux cents livres, avec quinze livres de houblon, & on fait bouillir le tout durant vingt-quatre heures.

Pour conserver la Biere plusieurs années.

92. Mettez sur chaque barrique un demi-septier d'esprit de vin.

Pour raccommoder la Biere gâtée.

93. Mêlez de la levûre avec les reftes de ce qui a fervi à faire de la biere forte, & laiffez quelque temps ce mélange devant le feu, puis fervez-vous-en pour renouveller la fermentation de la biere. Au défaut de levûre de biere, on peut fe fervir de miel, de fucre, de levain ou de mélaffe. Lorfque la levûre elle-même vieillit, il faut y mêler un peu de fleur de farine, de fucre, de fel, & de biere chaude, ou fimplement de l'eau chaude & du fucre.

Ratafia de Caffis.

94. Prenez dix livres de caffis bien mûr, épluchez-le grain à grain, écrafez-le dans une grande terrine, après quoi vous le jetterez ainfi écrafé dans une cruche ; ajoutez neuf pintes d'eau-de-vie, & pour chaque pinte, fix onces de fucre rapé : fi vous le voulez, vous pouvez ajouter quelques clous de girofle, & un peu de canelle, mais très-peu. L'aromate particulier du caffis ne fe marie pas facilement. Vous expoferez votre

infusion au soleil, pendant deux mois ; après lesquels vous passerez par la chausse, & vous aurez une liqueur charmante pour la couleur, bien veloutée, bien moëlleuse, & d'un goût délicieux pour ceux qui l'aiment.

Pour faire des Biscotins.

95. Il faut faire cuire à la plume une demi-livre de sucre, y jetter une demi-livre de farine ; remuez promptement pour en faire une pâte, & ne la plus mettre sur le feu ; puis la dresser sur une table ou sur une planche, avec un peu de sucre, la parer promptement, la piler dans le mortier avec un blanc d'œuf, un peu de fleurs d'orange ; bien incorporer le tout, sans y ajouter de sucre, & en faire une pâte ferme : vous les mettrez en petites boules. Ayez ensuite une poële d'eau bouillante sur le feu, jettez-les dedans, ils iront d'abord au fond, & quand ils reviendront dessus, il faudra les lever avec une écumoire, les mettre égoutter, puis les dresser sur des feuilles de fer-blanc, ou sur du papier ; les mettre cuire dans le four, & leur faire prendre une belle couleur. S'ils ont

de la peine à quitter le papier, lorſqu'ils ſeront cuits, vous mettrez le papier ſur une ſerviette mouillée, que vous aurez bien preſſée : cela leur fera quitter auſſitôt le papier.

Ratafia de Coing.

96. Ayant choiſi des coings bien mûrs & bien parés : vous connoîtrez cette qualité à leur couleur ; comme ces fruits ſont toujours cotoneux, vous eſſuierez proprement leur duvet avec un linge blanc ; ſervez-vous enſuite d'une rape à ſucre pour raper chair & écorce juſqu'au cœur ou pepins, que vous jetterez comme inutiles. Quand vous aurez préparé de la ſorte une quantité ſuffiſante de ce fruit, vous le porterez à la cave pour le faire fermenter, pendant vingt-quatre heures tout au plus ; il ſentira pour lors un peu l'aigre, & il ſera temps de le preſſer par un linge. Cette expreſſion ſe fera à grande force, pour en tirer tout le ſuc. Dans ſix pintes de ce jus, vous ferez fondre trois livres de ſucre, que vous mettrez en poudre pour faciliter la diſſolution : vous ajouterez quatre pintes d'eau-de-vie, deux

pintes d'efprit de vin, douze clous de girofle, une once de canelle & un gros de macis. Le mélange achevé, vous boucherez bien les cruches, & vous les mettrez en infufion dans un lieu tempéré.

Bifcuits communs.

97. Il faut caffer huit œufs, & les battre de même que pour une omelette, y mettre une livre de fucre en poudre, & à-peu-près autant de farine; délayez le tout jufqu'à ce que la pâte foit bien blanche, & que vous n'y fentiez aucun pâton. Verfez cette pâte dans des moules de fer-blanc, formés en quarré long, avec des bords relevés pour contenir la pâte: mettez-les au four, après avoir poudré les bifcuits avec du fucre; il faut les éloigner de la braife, de peur qu'ils ne brûlent: un quart-d'heure fuffit pour les cuire & leur faire prendre une belle couleur. Quand ils feront cuits & tirés du four, glacez-les de fucre en poudre, que vous répandrez deffus, & les ôtez de leurs moules, lorfqu'ils font encore chauds; il faut laiffer le four ouvert pendant qu'ils cuifent, & fa chaleur doit être modérée.

Ratafia d'Angélique.

98. Prenez des côtes d'angélique dans la saison où elle est dans sa plus grande force ; rejettez les feuilles comme inutiles, coupez les côtes par quartiers, écrasez-les grossiérement dans un mortier de marbre, emplissez-en une cruche jusqu'à moitié, versez sur cela de l'eau-de-vie tant que la cruche pourra en contenir, bouchez-la exactement, placez-la au soleil pendant un mois. Alors versez votre infusion dans une autre cruche, laissez-la bien égoutter pour ne rien perdre ; ajoutez six onces de sucre rapé par pinte de liqueur, un peu de canelle, un peu de macis, le tout avec discrétion ; remettez votre liqueur au soleil pendant un mois, après quoi filtrez par la chausse.

Moyen de garder la farine sans qu'elle se gâte.

99. Il ne faut mettre au moulin que du bled bien sain & bien sec, puis serrer la farine dans une huche ou dans d'autres vaisseaux, que l'on tiendra dans

un endroit sec. Sur-tout il faut avoir soin que cette huche ou les vaisseaux soient bien fermés, de crainte que la farine ne s'évente, & qu'il n'y tombe quelque chose de mal-propre. En été on la mettra dans un endroit frais, mais exempt d'humidité. Il est à propos de la remuer quelquefois, afin que l'air passant au travers, empêche qu'elle ne s'attache & qu'elle ne prenne un mauvais goût. Il y a des Auteurs qui conseillent de jetter parmi la farine de la résine de vieux pins mise en poudre; d'autres broient du cumin & du sel en égales portions, & en font des masses seches, qu'ils mettent dans la farine; la farine sassée & séparée du son se conserve aussi mieux que quand ils sont mêlés, parce que le son est sujet à s'aigrir. La bonne qualité de grains influe essentiellement sur la perfection de la farine. On a observé que de la farine bien blutée, puis mise & très-foulée dans un baril bien sec, que l'on ferme ensuite exactement, se conserve plusieurs années, même sur mer, sans qu'on soit obligé de la remuer.

Pour conserver les Feves.

100. Il faut les cueillir quand elles sont parfaitement mûres, c'est-à-dire lorsque la gousse commence à noircir. Les ayant tirées de la gousse, ôtez-leur aussi la robe, & faites sécher les feves dans cet état, enfilées en chapelet, d'abord à l'ombre pendant quelques jours, puis, soit au soleil, soit en l'air, dans une chambre, soit sur une claie, dans un four, après qu'on en aura tiré le pain; & prenez bien garde qu'il ne leur reste aucune humidité : après quoi vous les enfermerez dans un lieu sec. Lorsque vous voudrez les apprêter, si c'est au printemps, vous pourrez y ajouter un peu de fleur & de feuilles de feves nouvelles, pour mieux leur en donner le goût; vous pourrez aussi mettre sur le bord du plat quelques-unes de ces fleurs. Avant de fricasser les feves, il faudra leur donner un bouillon dans l'eau.

Eau de Framboise.

101. Il faut prendre une livre de framboises & les écraser dans une pinte

d'eau, avec cinq onces de ſucre : il n'y faut point de citron. Le tout étant bien mêlé, vous le paſſerez à la chauſſe, le ferez rafraîchir & le donnerez à boire.

Ratafia d'Anis.

102. Pour faire un ratafia commun, concaſſez une demi-livre d'anis vert, un quarteron de coriandre, une demi-once de canelle & un gros de macis; mettez le tout en infuſion dans neuf pintes d'eau-de-vie, pendant un mois; vous aurez ſoin de ſucrer votre liqueur, avant de boucher votre cruche: ſix onces de ſucre pour chaque pinte d'eau-de-vie ſuffiſent ; vous caſſerez votre ſucre par morceaux gros à peu près comme le poing. Vous tremperez chaque morceau dans de l'eau commune, en le retirant tout de ſuite, & vous le jetterez bien imbibé d'eau dans la cruche à infuſion : un mois après paſſez votre ratafia par la chauſſe.

Compotes de Framboiſes.

103. Mettez une demi-livre de ſucre dans une petite poële à confiture, ou

un poëlon ; faites-le cuire en plume, puis jettez-y promptement une livre de framboises bien épluchées & bien entieres : vous ôterez aussi-tôt la poële de dessus le feu, & la laisserez reposer un peu de temps : après quoi vous remuerez doucement les framboises avec la poële, & leur ferez ensuite jetter un bouillon, si vous voulez, puis vous laisserez refroidir, & les servirez ainsi. Les framboises demeureront entieres, & la compote sera belle & bonne. Pour qu'elle soit plus parfaite, n'oubliez pas de bien écumer avec un papier ou une cuiller.

Eau des Sept-graines.

104. Prenez semences d'anis, de cumin, de carvi, de fenouil, de persil, d'ammi & d'amome, de chacune deux onces ; pilez ces graines dans un mortier, mettez-les infuser pendant six semaines dans neuf pintes d'eau-de-vie, ajoutez six onces de sucre par pinte, ayez soin de le casser par morceaux gros comme le poing, & de tremper chaque morceau dans l'eau commune, avant de le jetter dans l'eau-de-vie.

L'infusion faite, passez votre ratafia par la chausse : plus il sera gardé, meilleur il deviendra.

Confiture de Framboises liquide.

105. Prenez quatre livres de framboises bien épluchées, les plus seches & les moins écrasées que vous pourrez, puis quatre livres de sucre, que vous ferez cuire à la grosse plume; retirez ensuite la poële de dessus le feu, & mettez les framboises doucement dans le sucre, de peur qu'elles ne se rompent: comme elles sont saisies par le sucre cuit, elles se conservent plus entieres. Vous les remuerez un peu; & lorsqu'elles auront jetté leur suc, vous les remettrez sur le feu, pour achever de les cuire promptement, jusqu'à ce que le syrop soit fait: ou

Prenez des framboises qui ne soient pas trop mûres, ôtez-en la queue & le bouton blanc qu'on tire ordinairement du dedans du fruit : mettez les framboises dans une terrine; faites cuire du sucre à la plume, & mettez le tout dans une étuve, ou un lieu sec, pendant un demi jour; faites-les ensuite bouillir

à feu médiocre jusqu'à ce que le syrop soit cuit à perle.

Ratafia d'Eau de noyau.

106. Prenez une livre de noyaux d'abricots; s'ils sont de l'année, vous ne les concasserez point, s'ils sont plus vieux, vous les concasserez très-grossiérement. Prenez bien garde de ne point les piler, votre liqueur deviendroit laiteuse à ne pouvoir plus être clarifiée. En parlant de noyaux, nous n'enten dons que l'amande dépouillée de son bois. Mettez-les infuser dans neuf pintes d'eau-de-vie, ajoutez une demi-once de racine d'angélique, une demi once de canelle, une pinte d'eau de fleurs d'orange, & six onces de sucre par pintes d'eau-de-vie. Notez qu'il faut casser le sucre par morceaux, le tremper dans de l'eau commune, & le retirer sur le champ pour le jetter dans votre infusion : vous la ferez durer six semaines. Après ce temps passez votre liqueur par la chausse, & vous aurez un ratafia très-agréable.

Maniere de blanchir ou glacer les Framboises.

107. Mettez-les dans un plat ou une terrine, avec du sucre en poudre, du jus de framboise; &, si vous le voulez, de l'eau de fleurs d'orange; remuez-les doucement avec une cuiller; lorsqu'elles seront couvertes de sucre, vous les mettrez sur un papier dessus un tamis ou une corbeille, puis vous les exposerez au soleil ou devant un feu clair, en sorte qu'elles sentent seulement un peu la chaleur, afin qu'elles puissent se sécher.

Ratafia de Genievre.

108. Concassez une demi-livre ou trois quarterons de baies de genievre bien choisies, mettez-les en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie; ajoutez deux onces de canelle, douze clous de girofle, deux gros de macis, un d'anis, un gros de coriandre, une demi-livre de sucre par pinte d'eau-de-vie, que vous ferez fondre sur le feu dans deux pintes d'eau de fontaine: le

ſirop fait, verſez-le dans votre cruche avec tout ce qui ſera en infuſion; bouchez promptement ſon orifice, & placez-la au ſoleil, ou à une chaleur bien tempérée, pendant ſix ſemaines, après quoi paſſez votre ratafia par la chauſſe, il ſera fait.

Biſcuit de Génes.

109. Prenez une livre de farine, quatre onces de ſucre & autant de coriandre & d'anis que vous jugerez à propos, ajoutez-y quatre œufs, mettez le tout dans une quantité ſuffiſante d'eau tiede, formez-en une pâte, puis un pain, que vous ferez cuire au four. Lorſqu'il ſera cuit, vous le couperez en cinq ou ſix tranches, que vous ferez recuire au four.

Scuba.

110. Faites infuſer dans ſix pintes d'eau de-vie deux onces de ſafran, une once de baies de genievre, une once d'anis, une once de coriandre, une once de canelle, deux gros de racines d'angélique, un gros de macis, huit clous de girofle, douze jujubes; con-

casſez toutes ces droges, ajoutez une demi-livre de ſucre par pinte d'eau-de-vie; concassez le ſucre par morceaux, trempez chaque morceau dans l'eau commune, avant de le jetter dans l'infuſion; bouchez bien la cruche, placez-la dans un lieu tempéré, remuez-la ſouvent. Au bout de trois ſemaines, voyez ſi vòtre ſucre eſt entiérement fondu: s'il ne l'eſt pas, vous l'écraſerez en l'émiétant dans la main; goûtez ſi votre liqueur eſt ſuffiſammeut ſucrée; ſi vous appercevez un défaut de ſucre, ſuppléez par une addition nouvelle; & ſi la teinture de ſafran vous paroît maigre & trop peu épaiſſe, ajoutez-en encore une demi-once pour la renforcer, remettez le tout en infuſion pendant trois autres ſemaines, après quoi paſſez votre ſcuba par la chauſſe: une ſeule fois ſuffira. Le ſcuba eſt bon dans des indigeſtions, il convient pour la poitrine; il eſt de plus hiſtérique, cordial & carminatif.

Biſcuits de Savoie.

111. Il faut prendre quatre œufs frais, bien fouetter les blancs à part dans une terrine, & lorſqu'ils ſeront bien montées,

montés, y jetter les quatre jaunes, puis y mettre une demi-livre de ſucre en poudre & battre le tout avec une ſpatule de bois faite en forme de palette qui n'a qu'un côté. Lorſque vous aurez bien battu les œufs & le ſucre, vous mettrez une ou deux pincées de citron, que vous aurez fait ſécher ſur une aſſiette devant le feu, ou ſur la cendre chaude, ou bien un peu d'anis en poudre, ou de l'écorce d'orange de Portugal bien rapée. Avant de le dreſſer, vous y mettrez un quarteron & demi de bonne farine, que vous mêlerez, battrez & incorporerez avec la pâte d'œufs & de ſucre : puis vous les dreſſerez dans la forme qu'ils doivent avoir, & les glacerez de ſucre en poudre, afin de les empêcher de couler & de s'étendre ſur le papier. Faites-les cuire dans un four à maſſe-pain, four à Pâtiſſier ou four à cuire du pain, & jettez le dedans d'un fagot dans un des côtés du four pour le réchauffer. Après l'avoir bien balayé, il faut mettre vos feuilles, ou demi-feuilles dans le four ; mais avant de les enfourner, de l'autre côté du four, vous mettrez un petit

morceau de bois ſec allumé, pour donner de la couleur aux biſcuits.

Ratafia de Cédrats.

112. Prenez trois gros cédrats, ou quatre moyens, levez-en les zeſtes, mettez-les en infuſion dans ſix bouteilles d'eau-de-vie ; ajoutez ſix à ſept onces de ſucre par pinte : vous ferez fondre votre ſucre dans un peu d'eau, avant de le jetter dans la cruche. Faites durer l'infuſion deux mois, paſſez votre liqueur par la chauſſe : vous ſerez ſurpris de la bonté & de la beauté de votre ratafia, ſur-tout ſi vous vous donnez la peine de le teindre en rouge.

Biſcuits d'Amandes ameres.

113. Il faut prendre trois quarterons d'amandes ameres & un quarteron d'amandes douces ; faire bouillir de l'eau, la retirer du feu, mettre les amandes dedans, les remuer avec une écumoire, puis voir ſi elles ſe pelent bien ; les ayant pelées, les mettre dans l'eau fraîche, les laiſſer égoutter, les piler

auſſi fin que de la farine ; avoir ſoin en les pilant de les arroſer une fois ou deux avec une petite cuillerée d'eau, de peur qu'elles ne tournent en huile: lorſqu'elles ſeront bien pilées, prendre le jaune de huit ou neuf œufs, que l'on fouettera comme ceux du biſcuit de Savoie ; délayer la pâte d'amandes parmi ces blancs d'œufs, avec deux livres de ſucre en poudre, & remuer le tout enſemble. Il ne faut pas que la pâte ſoit auſſi liquide que celle du biſcuit de Savoie. Vous la prendrez enſuite avec la pointe d'un couteau, la dreſſerez ſur des feuilles ou demi-feuilles de papier, pour la faire tomber & lui faire prendre ſa forme. Vous prendrez un autre couteau pour la dreſſer, & la faire tomber de la grandeur d'un écu, plus ou moins ; y tamiſerez un peu de ſucre en poudre pour la glacer ; puis ferez cuire dans le four, que vous aurez préparé de la maniere qu'il a été dit pour le biſcuit de Savoie. Vous pouvez régler & n'en faire que la quantité que vous en voudrez, & prenez garde que le four ne ſoit ni trop chaud ni trop froid. Vous en pouvez faire de même avec des avelines & des piſtaches ; mais il

faut mêler des amandes douces avec les pistaches.

Pêches à l'eau-de-vie.

114. Choisissez soixante pêches, belles, bien colorées; faites attention qu'il ne faut pas qu'elles soient tout-à-fait mûres: ce fruit est ordinairement chargé de duvet, il faudra l'ôter, en vous servant d'une brosse molle; vous l'essuierez ensuite avec un linge blanc, & ensuite vous l'inciserez de toute sa longueur jusqu'au noyau, afin que le sirop puisse passer jusques dans l'intérieur. Toutes vos pêches étant préparées de la sorte, faites fondre sur le feu quatre livres de sucre dans trois pintes d'eau, vous aurez soin de le clarifier avec du blanc d'œuf; c'est-à-dire, quand le sirop sera prêt de jetter son premier bouillon, vous y jetterez le blanc d'un œuf bien battu & presque réduit en mousse; remuez bien votre sirop avec l'écumoire, peu-à-peu le blanc durcira par la cuisson, & en durcissant il attirera & se chargera de toutes les impuretés du sucre. Quand vous le verrez surnager, vous l'enleverez avec l'écumoire, & vous le jet-

terez comme inutile ; votre ſirop vous paroiſſant clair & cuit à la groſſe perle : vous connoîtrez ce degré de cuiſſon en laiſſant égoutter l'écumoire ſur l'ongle de votre pouce ; ſi la goutte ſe ſoutient d'une forme ronde, ſans couler ni s'étendre beaucoup, le ſirop ſera à la groſſe perle ; alors placez toutes vos pêches une à une dans la poële à confitures ; remuez - les doucement & en tout ſens : cette opération s'appelle le blanchiſſage. Vos pêches ſeront cenſées blanchies, quand elles commenceront à avoir un peu de couleur ; alors retirez-les bien vîte, de crainte qu'elles ne molliſſent en cuiſant trop, ce qui les perdroit ſans reſſource. A meſure que vous les retirerez du blanchiſſage, vous les étendrez ſur un clayon ou ſur un linge blanc, afin qu'elles puiſſent jetter toute leur eau : pour cet effet ayez ſoin de les poſer ſur l'inciſion. Pendant que votre fruit égouttera, achevez de cuire votre ſirop, en le clarifiant une ſeconde fois, au moyen d'un ſecond blanc d'œuf en mouſſe, comme la premiere fois ; c'eſt le même procédé. Votre ſirop étant écumé & clarifié, laiſſez-le cuire

à la forte plume. Vous connoîtrez le degré de cuiſſon en paſſant l'écumoire par la poële, & en le ſecouant vivement en l'air. Si vous voyez partir le ſucre en forme de plume, le ſirop ſera bien ; alors retirez la poële du feu. Pendant que le ſirop refroidira, arrangez vos pêches bien égouttées dans un bocal, ou bouteille à large ouverture. Quand le ſirop ſera preſque froid, vous y mêlerez ſix pintes de bonne eau-de-vie, & vous verſerez ce mélange ſur vos pêches, précédemment arrangées dans le bocal : d'abord vous les verrez flotter dans la liqueur, mais inſenſiblement le ſucre & l'eau-de-vie les pénétreront, alors vous les verrez ſe précipiter ou fond du bocal : c'eſt à cette marque que vous connoîtrez qu'elles ſont bonnes à manger.

Prunes Claudes à l'eau-de-vie.

115. Choiſiſſez cent cinquante de ces prunes : tâchez de les cueillir vous-même, pour être ſûr qu'elles n'ont point été beaucoup maniées ; obſervez qu'il ne faut pas qu'elles ſoient mûres ; vous les eſſuierez légérement avec un linge blanc ; vous les piquerez tout autour

avec une épingle ; vous les mettrez tremper quelques heures dans l'eau fraîche, avec un filet de vinaigre ; cet acide leur conserve un œil vert brillant qui fait plaisir ; faites-les passer au blanchissage, c'est-à-dire, dans un sirop à demi fait, & formé de deux livres de sucre & deux pintes d'eau. Pendant qu'elles égouttent, achevez votre sirop à la forte plume ; retirez-le du feu, versez-le dans une terrine vernissée, & placez-y vos prunes : elles y séjourneront vingt-quatre heures, pour leur faire prendre sucre, après quoi vous les retirerez ; vous les mettrez encore égoutter : le sirop sera remis dans la poële à confiture, & sur le feu ; ayant acquis le degré de cuisson, qu'on nomme à la forte plume, retirez-le du feu, & pendant qu'il refroidira, arrangez vos prunes dans le bocal qui leur est destiné : le sirop étant froid, ajoutez quatre pintes d'eau-de-vie, & versez le mélange sur le fruit.

Poires confites pour compote.

116. Pour confire les poires, vous les mettrez dans un pot de terre neuf,

puis vous y mettrez du ſucre (un bon quarteron pour une demi-livre de fruit;) la moitié d'un demi-ſeptier de bon vin rouge, & de l'eau juſqu'à ce que celles d'en haut trempent; vous les couvrirez du couvercle, & les ferez bouillir à feu médiocre, les remuant de temps en temps, pour ne les pas laiſſer s'attacher au pot : quand elles ſeront à demi-cuites, vous y mettrez de la canelle & du clou de girofle, & acheverez de les faire cuire à petit feu, juſqu'à ce que le ſirop ſoit aſſez fait à votre volonté.

Pour les ſervir, vous les rangerez proprement en roſe ſur une aſſiette, le ſirop étant un peu refroidi, vous le verſerez par-deſſus, afin qu'il arroſe votre fruit de tous les côtés.

Autres poires confites, pour reſter confitures liquides.

117. Prenez des poires qu'on nomme blanquets, rouſſelets ou oranges, pelez-les proprement, ôtez-leur la tête, laiſſant la queue entiere, & ratiſſez les petites; coupez les plus groſſes par moitié, leur ôtant le milieu & ne laiſ-

ſant qu'un bout de la queue. A meſure que vous les pelez, jettez-les dans l'eau fraîche, de peur qu'elles ne noirciſſent. Après cela faites-les un peu bouillir pour les rendre plus faciles à cuire & à ſe charger de ſucre; puis tirez-les à l'eau & mettez les égoutter ſur une claie. Cela fait, peſez-les, & mettez au moins autant de livres de bon ſucre qu'il y aura de livres de fruit: vous caſſerez le ſucre, en ſorte que le plus gros morceau n'excede pas en groſſeur une châtaigne. Vous mettrez le feu dans la poële, & poudrerez le ſucre par-deſſus, y jettant un peu d'eau pour aider ſeulement à le fondre. Après cela vous mettrez la poële ſur le feu & maintiendrez le fruit le plus proprement que vous pourrez, de maniere que le bouillon ſurnageant continuellement le fruit, il cuiſe également par-tout.

Vous aurez toujours l'écumoire à la main pour changer le fruit de place & écumer; vous ne leverez la poële de deſſus le feu que quand vous jugerez que le fruit ſera confit, ce que vous connoîtrez par le bouillon, qui s'abaiſſant ne fera pas tant d'écume ou de bouteilles qu'au commencement, & par les gout-

tes de ſirop que vous mettrez ſur une aſſiette ; ſi elles ne coulent point, alors vous tirerez la poële de deſſus le feu & verſerez les confitures dans une terrine, de peur que ſéjournant dans la poële, elles ne contractent quelque mauvais goût provenant du cuivre. Vous les laiſſerez trois ou quatre jours repoſer dans cette terrine, dans un lieu qui ne ſoit point expoſé à la pouſſiere, ſans les couvrir, afin que toute l'humidité ſuperflue s'évapore, & que le fruit prenne ſucre. Après quoi vous pencherez la terrine ; & s'il y a de l'eau qui ſurnage le ſirop, vous l'égoutterez, puis vous les couvrirez, mettant un papier de la rondeur du pot, qui touche le ſirop. Si vous les trouvez aſſez cuites du premier coup, après les avoir égouttées, vous vous contenterez de les faire chauffer, ſans les vuider de la terrine, en les mêlant avec l'écumoire ; & étant un peu refroidies, vous les mettrez dans le pot : ou

Piquez dans la tête de chaque poire un clou de girofle, mettez-les ſur le feu dans l'eau, que vous empêcherez de bouillir en y verſant de la fraîche de temps à autre. Lorſque vous vous

appercevrez que les poires molliront un peu, vous les tirerez pour les peler; ensuite vous les mettrez dans du sucre tel qu'il sort de chez le marchand, & les y laisserez jetter quarante ou cinquante bouillons. Après quoi vous les laisserez reposer jusqu'au lendemain; vous les égoutterez pour les faire cuire dans d'autre sucre cuit en sirop, où elles feront seulement deux ou trois bouillons; alors vous les ôterez du sirop. Le troisieme jour vous les ferez encore un peu plus cuire, & le quatrieme un peu davantage. Après ces divers degrés de cuisson, on donne dix ou douze bouillons, tant au sirop qu'aux poires, & on les tire pour être gardées dans des pots. L'orange & autres poires trop grosses se coupent par quartiers avant d'être confites.

Il faut sur-tout ne point négliger d'écumer la confiture, si l'on veut qu'elle soit belle. Les poires confites suivant les manieres qui viennent d'être indiquées, peuvent aussi se garder en confitures seches, pourvu qu'après les avoir poudrées de sucre, on ait soin de les tourner souvent, afin qu'elles se séchent mieux; ou

Prenez de poires de rousselet, qui ne soient ni trop vertes ni trop mûres, pelez-les bien proprement & les faites distiller dans l'eau, jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Prenez garde qu'elles ne le soient ni trop, ni trop peu. Vous les tirerez avec une écumoire & les jetterez dans l'eau froide; puis vous préparerez autant de livres de sucre que de poires, que vous ne pousserez pas à la cuisson, mais à la confiture de sirop un peu fort. Il ne faut pas qu'il soit tout-à-fait à la plume. Vous les mettrez dans ce sirop, & laisserez jetter huit ou dix bouillons; puis vous le retirerez du feu, les remuerez & les laisserez refroidir, afin qu'elles jettent leur humidité & qu'elles prennent sucre. Enfin vous les mettrez sur le feu & les acheverez: on peut les servir chaudes.

Poires au mout ou au vin doux.

118. Prenez du mout rouge, mettez-y des poires, après les avoir pelées & piquées de girofle: coupez en quartiers celles qui sont trop grosses. Faites bouillir dans un chaudron sur le feu: laissez-le consommer jusqu'au tiers, &

s'épaissir par ce moyen. Laissez-le plutôt trop cuire que pas assez ; tirez-le ensuite dans des pots de terre. Il faut être soigneux d'écumer cette confiture comme les autres. On connoît qu'il est temps de la retirer du feu, lorsque le sirop que vous mettez sur une assiette, s'y fige au lieu de couler. Avant de le retirer, mêlez-y de la canelle & des clous de girofle. Si cette confiture vient à se moisir, pour n'avoir pas été assez cuite, remettez-la sur le feu, laissez-la bouillir, & la resserrez dans vos pots ; ou bien mettez les pots dans un four médiocrement chaud.

Blanc-manger pour le matin, au lieu de bouillon.

119. Prenez une bonne cuillerée de bon bouillon de viande, bien dégraissé, qui soit fait sans herbes & salé modérément ; il sera de plus haut goût, si on y a fait bouillir du vin blanc, comme pour faire de la gelée. Faites-le bouillir à petit feu l'espace d'une heure ou environ, & le remuez souvent avec une cuiller, afin que rien ne bouille ; lorsque le bouillon sera dimi-

nué de moitié ou environ, ajoutez-y le lait d'un quarteron d'amandes douces mondées & bien pilées, avec deux ou trois cuillerées d'eau de rose ou d'eau commune froide, ou du lait, ou du bouillon, que l'on y aura mis peu-à-peu en les pilant. Laissez encore sur le feu le blanc-manger, près d'une heure, ou jusqu'à ce qu'il soit médiocrement épais; remuez-le différentes fois avec une cuiller. Passez-le par un linge ou par une étamine avec expression. Mettez la colature dans un poëlon ou dans une écuelle d'argent, ajoutez-y un quarteron, plus ou moins, de sucre en morceaux, un brin de canelle; (faites bouillir le tout ensemble un bouillon ou deux) &, si vous voulez, du musc ou de l'ambre gris, un peu d'eau de fleur d'orange ou du jus de citron ou orange.

Préparation du Café non brûlé.

120. Prenez un gros de café en feve, & bien mondé de son écorce; faites-le bouillir pendant un demi-quart d'heure au plus dans un demi-septier d'eau; retirez ensuite du feu cette liqueur, qui aura pris une belle couleur verdâtre, & après

l'avoir laiſſée repoſer un peu de temps, vous la boirez chaude avec du ſucre.

Pour confire les pois verts.

121. Ayez un pot de terre, que vous remplirez de moitié eau & moitié vinaigre, où vous mettrez vos pois verts. Couvrez le pot, bouchez-le bien; & lorſque vous en tirerez pour les manger, trempez-les dans l'eau fraîche. Il les faut cueillir dans leur parfaite maturité; c'eſt-à-dire, quand la gouſſe commence à brunir, & les ayant écoſſés, ôtez la peau qui les recouvre.

Pour faire des Pommes tapées ou parées.

122. Ayant pelé les pommes, pour en ôter le cœur ou trognon, on les coupe par moitiés, que l'on met ſur des claies dans le four, à une chaleur douce. On les tape de temps en temps pour les applatir. Chaque fois qu'on les tire du four, on les trempe dans un ſirop épais fait avec des pelures & très-peu de ſucre. On en joint enſuite pluſieurs moitiés enſemble, quand elles ſont preſque cuites.

Pour faire la Présure.

123. Prenez la caillette d'un veau, qui n'ait jamais eu d'autre nourriture que le lait pur; tirez-en de petits grumeaux de lait caillé que vous y trouverez, & que vous éplucherez bien, en ôtant les poils que le veau a avalé en taitant ou se léchant. Lavez ces grumeaux dans l'eau fraîche, à mesure que vous les manierez, & les mettrez dans un linge bien blanc, pour les essuyer un peu. Prenez aussi la caillette, lavez-la de même, & la raclez fort nette; retournez-la pour y remettre ces grumeaux : salez-les comme il faut, suspendez le tout, & mettez au-dessous un pot pour recueillir l'eau salée qui en tombera. C'est cette eau qu'on appelle présure. Vous la laisserez ainsi travailler pendant quelques jours, puis vous vous en servirez quand vous en aurez besoin. Plus on garde la présure, meilleure elle est, parce que son acide se raréfie. Quand on veut se servir de la présure, on en prend dans une cuiller, on la délaie avec un peu de lait, puis on la jette dans celui dont on veut se servir pour faire les fromages. Un demi-gros de pré-

ſure ſuffit pour pluſieurs pintes de lait.

Pour faire la Gelée de pommes.

124. Il faut prendre une douzaine de pommes de reinettes, les couper par petits morceaux dans une poële à confire; puis vous y verſerez trois ou quatre pintes d'eau, & les ferez bien bouillir juſqu'à la réduction de deux pintes. Vous les paſſerez & les preſſerez bien au travers d'un linge fort, afin d'en tirer tout le jus. Sur les deux pintes de décoction, vous mettrez quatre livres de ſucre, & ferez bouillir juſqu'à ce que le tout ſoit réduit en gelée. Pour donner du goût à votre gelée, vous pourrez y mettre un jus de citron, &, ſi vous l'aimez, la rapure d'un demi-citron: cela eſt fort agréable. Vous pouvez couvrir des confitures liquides blanches avec cette gelée; elle les conſervera, ou vous pourrez faire la gelée de pommes à part, en tirant du jus des peaux & des trognons, dont vous aurez ôté les pepins avant de les mettre cuire. Le tout étant bien cuit à l'eau, paſſé à l'étamine & bien preſſé, vous mettrez dans ce jus du ſucre en ſuffiſante quantité, (ce que l'expérience vous apprendra.) Il en faut

mettre plutôt plus que moins, & faire cuire cette gelée en bonne confiture, remuant inceſſamment; puis vous la paſſerez à travers un linge fin & bien tranſparent, la coulant dans des boîtes pour la garder en forme de cotignac, ou ſur des aſſiettes pour la ſervir ſur la table. Si vous voulez, vous couperez de ce cotignac en petites bandes, pour orner les bords de vos plats de compotes. On peut viſer à l'épargne & en ſervir peu : vous les entrelacerez en treilles ou figures de ſerpenteaux ſur des aſſiettes. Les pommes de courpendu & de reinette ſe pelent & ſe confiſent entieres ou par moitié, leur ôtant auſſi les trognons, & leur faiſant une gelée avec leurs peaux, comme ci-deſſus.

Pour blanchir ou glacer les Ceriſes.

125. Il faut prendre un ou deux blancs d'œufs battus avec de l'eau de fleurs d'orange, les jetter dans un plat ou terrine, avec du ſucre en poudre & les ceriſes, dont on aura rogné la queue juſqu'aux trois quarts; les remuer avec une cuiller, & lorſqu'elles ſeront couvertes de ſucre, les mettre ſur un papier & ſur un

tamis ou corbeille, puis au ſoleil, ou devant un feu clair, en ſorte qu'elles ſentent ſeulement la chaleur de loin, afin qu'elles puiſſent ſe ſécher.

D'autres trempent les ceriſes dans les blancs d'œufs battus, enſuite les poudrent de ſucre fin, puis les mettent au ſoleil ou à l'étuve. Cette méthode ſimple peut être la meilleure.

Ceriſes égrenées portatives.

126. Il faut prendre une livre ou cinq quarterons de ſucre au plus, que vous ferez fondre dans une chopine d'eau, puis quatre livres de ceriſes, dont vous ôterez la queue & le noyau: mettez votre ſucre ſur le feu, & lorſqu'il bouillira, vous jetterez les ceriſes, & les ferez bouillir promptement trente ou quarante bouillons; c'eſt-à-dire, juſqu'à ce que le ſirop ſoit un peu épaiſſi. Il faut remuer la poële de temps en temps. Lorſqu'elles feront faites, vous les tirerez de deſſus le feu, & les laiſſerez refroidir; vous les mettrez ſur un tamis pour les laiſſer égoutter: vous en joindrez trois ou quatre enſemble, l'une dans l'autre, pour former comme une groſſe ceriſe, puis vous les laiſ-

ſerez ſur des ardoiſes ou ſur de petites planches. Après quoi vous y paſſerez du ſucre au travers d'une toile de ſoie ; vous les mettrez dans une étuve, ou dans un four, lorſqu'on en aura tiré le pain ; & lorſqu'elles ſeront ſeches d'un côté, vous les retournerez, & y mettrez du ſucre en poudre, comme de l'autre côté.

Pour attendrir la chair des Animaux.

127. Le gigot de mouton devient tendre, ſi on le bat bien ſur une table, & qu'on y larde quelques gouſſes d'ail vers le manche. On en met ordinairement deux ſeches dans le ventre de l'animal que l'on veut faire rôtir ou bouillir. On fait avaler à une volaille vivante un verre de vinaigre, & on ne la tue qu'un quart d'heure après ; on peut la manger tout de ſuite.

Pour confire les Champignons.

128. Après avoir fricaſſé les champignons, on les met dans un pot, on verſe par-deſſus du beurre fondu qui ne ſoit guere chaud, & juſqu'à ce qu'il y en ait l'épaiſſeur d'un travers de doigt, pour les

empêcher de s'éventer ; trois semaines après ou environ, il est bon de les mettre sur le feu pour faire fondre la sausse, & la séparer des champignons, qu'il faudra mettre dans d'autre beurre qui soit salé, & qui surnage d'un bon travers de doigt, & faire la même chose de mois en mois, pour empêcher qu'ils ne soient gâtés par l'humidité qu'ils jettent, & qui les fait pourrir : il les faut garder à la cave, ou dans un autre lieu frais.

Eau de Chapon.

129. Faites cuire à petit-feu un chapon dans un pot de terre, avec trois pintes d'eau. Le chapon étant cuit, & l'eau diminuéee d'une chopine, vous le retirerez sans le presser. Cette eau engraisse, particuliérement si on y met bouillir de bonne orge mondée avec le chapon.

Préparation de la Pâte de Chocolat.

130. Les Indiens faisoient rôtir les amandes de cacao dans des pots de terre, puis les ayant mondées de la peau, & bien écrasées & broyées entre deux pierres,

en formoient des masses avec leurs mains. Les Européens ont perfectionné cette pratique. On met environ deux livres de bon cacao criblé, dans une grande poële de fer, sur un feu clair, & on les remue & retourne continuellement avec une grande spatule, jusqu'à ce que les amandes soient assez rôties pour pouvoir être mondées facilement. Les ouvriers, pour avoir plutôt fait, ont coutume de mettre une grosse nappe sur une table, & d'y étendre le cacao tout chaud sortant de la poële, puis ils y roulent un cylindre de fer, qui brise & détache les pellicules; enfin ils vannent le tout, pour que les amandes soient parfaitement mondées. Il est mieux de prendre les amandes une à une pour en détacher la peau avec les doigts, afin de rebuter celles qui se trouvent défectueuses. Ce cacao rôti & mondé, éprouve environ un sixieme de déchet. Après qu'il est mondé, on le met encore griller dans la même poële sur un feu moins vif; on le remue sans cesse avec une spatule, jusqu'à ce qu'il soit bien rôti également par-tout, & qu'il ait un goût de rôti agréable, avec une couleur simplement brune: c'est un art que de saisir ce point; si on rôtit trop les

amandes, elles perdront toute leur bonne qualité, & si on ne les rôtit pas suffisamment, elles conservent au goût une certaine rudesse déplaisante.

Le cacao pilé à propos, est ensuite pilé dans un mortier de bronze, de marbre, ou de bois de gayac, qui est très-dur & coupant, pour former une masse grossiere, qu'on broie enfin sur une pierre pour la réduire en poudre impalpable. Cette pierre doit être d'une nature à résister au feu, & d'un grain ferme, mais susceptible de poli. On la taille de quinze à dix-huit pouces de large sur vingt-sept à trente de long, & trois à quatre d'épaisseur, en sorte que la surface soit concave d'environ un pouce & demi dans le milieu. On la fixe sur un chassis de bois un peu incliné, puis on met au-dessous un brasier, qui l'échauffant, dispose les amandes à rendre leur huile, tandis qu'on les broie fortement avec un rouleau de fer, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de molécules sensibles, & que tout soit également fin. Ce rouleau est de fer bien poli, de deux pouces de diametre sur environ dix-huit de long : à chaque bout est une poignée de bois à peu près de même diametre,

& longue de 6 à 7 pouces, par où l'ouvrier tient cet inftrument. Il y a quelquefois de ces rouleaux qui font de marbre ou de bois de gayac : alors ils ont beaucoup plus de diametre pour compenfer le défaut de pefanteur. Si on eft dans un climat chaud, & que l'on travaille au foleil, on n'a pas befoin de mettre le feu fous la pierre. Elle eft entourée de toiles pour recevoir les morceaux de pâte qui tombent.

Quand la pâte eft bien broyée, il y a des perfonnes qui la mettent toute chaude dans des moules, où elle ne tarde pas à fe figer. La forme de ces moules eft arbitraire. M. de Caylus préfere les cylindres creux, capables de contenir deux ou trois livres de pâte ; ces groffes maffes confervant plus long-temps leur bonté, & étant plus faciles à manier quand on veut en raper. On garde ces billes dans un lieu fec, enveloppées de papier, en forte qu'elles ne puiffent contracter d'odeur étrangere. Cet Auteur confeille de n'en ufer qu'au bout de cinq ou fix mois. Le Pere Lebas ne parle point de moules : il dit fimplement, qu'après avoir laiffé raffeoir, refroidir & à demi fécher la pâte à l'ombre, on en fait des pains ou des cylindres

ſindres, qu'on met achever de ſécher à l'ombre, & qu'enſuite on envéloppe de papier.

Si on veut ajouter quelques ingrédients au chocolat, tels que du ſucre, de la canelle, de la vanille, &c. on les met en poudre, que l'on répand avec un tamis de ſoie ſur la pâte chaude; on repaſſe le tout ſur la pierre, pour le bien mêler & l'incorporer, puis on le met dans des moulins; mais quand on ſe propoſe de faire une pâte qui ſe conſerve long temps ou qui doive être envoyée loin, il vaut mieux n'y point mêler de ſucre ou autres épiceries. Le ſucre ſeul ſuffit pour occaſionner la moiſiſſure, parce qu'il tire puiſſamment l'humidité. On doit avoir ſoin de nettoyer, laver, & bien eſſuyer la pierre dès qu'on ne s'en ſert plus.

Maniere de préparer le Chocolat.

131. Pour faire quatre taſſes de chocolat, il faut mettre quatre taſſes d'eau dans une chocolatiere, puis prendre un quarteron de chocolat, le couper le plus menu que faire ſe pourra ſur un papier. Si vous l'aimez ſucré, vous prendrez auſſi un quarteron de ſucre, ſinon, vous

n'y en mettrez que trois onces, que vous concasserez & mêlerez avec le chocolat. Lorsque votre eau bouillira, vous y jetterez le tout, & remuerez bien avec le bâton à chocolat. Vous le mettrez ensuite devant le feu, si vous voulez; & lorsqu'il montera, vous le retirerez, afin qu'il ne s'en aille pas par-dessus, & le fouetterez bien avec le bâton pour le faire mousser: à mesure qu'il moussera, vous le verserez dans les tasses l'une après l'autre: si vous n'en voulez qu'une tasse, il ne faut qu'une tassée d'eau avec une once de chocolat; si vous voulez du chocolat au lait, au lieu d'eau vous y mettrez du lait: ou,

On ratisse la pâte pure avec un couteau, ou on la frotte avec une rape plate, si cette pâte est assez seche pour que la rape ne s'engraisse pas. On met pour une once de chocolat deux ou trois pincées de canelle en poudre passée au tamis de soie, & une once de sucre pulvérisé: on met ce mélange dans une chocolatiere avec un œuf frais entier, & on remue bien avec le moulinet, jusqu'à ce que le tout soit en consistance de miel liquide; puis on y verse environ huit onces de liqueur bouillante, eau ou lait, pendant

qu'on agite fortement le moulinet pour la bien incorporer avec le reſte. Après quoi on met la chocolatiere ſur le feu, ou au bain-marie; & dès que le chocolat monte, on retire la chocolatiere, on le remue beaucoup avec le moulinet, & on le verſe dans des taſſes à diverſes repriſes. C'eſt l'œuf qui le fait bien mouſſer. Pour relever le goût de cette liqueur, on peut, immédiatement avant de la verſer, y mettre une cuillerée d'eau de fleur d'orange, où on aura verſé une ou deux gouttes d'eſſence d'ambre.

Ce chocolat eſt très-parfumé, extrêmement délicat, & ne charge point. D'ailleurs il ne fait aucun ſédiment dans la chocolatiere ni dans les taſſes.

Maniere de faire le Cidre.

132. On met les poires & les pommes dans une grande auge de bois ou de maçonnerie, ſur laquelle paſſe ſucceſſivement un peſant cylindre, ou une meule, qu'un cheval tourne; d'autres écraſent & briſent le fruit avec des pilons à main, dans des auges de bois, ſemblables à celles où on donne à manger aux chevaux. On remue & retourne les pommes à

mesure qu'elles sont pilées, en y mettant de l'eau à proportion de la qualité que l'on veut donner au cidre. Ce remuement se fait avec un rateau fait exprès, ou une espece de rouable.

Les pommes étant bien brisées, on les porte sur le pressoir, où on les accommode à mesure en motte avec de la paille longue, dont on met alternativement après un lit de pommes épais de quatre doigts, afin de les mieux lier ensemble.

Cette motte est ordinairement quarrée. Si-tôt qu'elle est achevée, on charge le pressoir à la maniere accoutumée, après quoi on donne l'arbre aux pommes pour en exprimer le suc, qui ayant fermenté pendant quelque-temps dans des cuves, est ensuite entonné & gouverné à peu près comme le vin.

Le degré de fermentation qu'il prend dans la cuve, décide, pour ainsi dire, du degré de bonté qu'il aura. Quand le cidre y fermente trop, il devient rude & sans liqueur : si on ne le laisse pas assez fermenter, on risque de le perdre après l'avoir mis dans le tonneau, parce que sa viscosité fait qu'on est moins maître de l'arrêter que le vin. La qualité primitive du fruit, l'état où on l'a cueilli, celui où

on l'a brisé, & la quantité d'eau qu'on y a mis, reglent le temps de la fermentation. Plus le fruit est dur & mûr, moins le cidre fermente. Une petite quantité d'eau a besoin de moins de temps pour s'incorporer avec le suc des fruits, qu'une plus grande.

Pain de Citrouille.

133. Si vous avez une grande quantité de citrouilles, ou plus qu'il n'en est besoin pour nourrir votre famille, vous en mettrez dans le pain des domestiques, même dans le vôtre. Pour cela, vous ferez bouillir la citrouille, de la même façon que celle que l'on veut fricasser; il faut pourtant qu'elle soit un peu plus cuite; puis vous la passerez à travers un gros linge pour retirer de petits fibres qui s'y rencontrent. Après quoi vous détremperez votre farine avec cette citrouille passée, ajoutant, s'il est nécessaire, de l'eau dans laquelle elle aura cuit; & vous en ferez du pain de la même maniere que l'on fait le pain ordinaire. Ce pain est jaunâtre, de bon goût, un peu gras cuit, & très-sain pour ceux qui ont besoin de rafraîchissement.

Maniere de faire cuire les Jambons.

134. On met un jambon dans la lie de vin pour lui donner une couleur vermeille : ensuite on le lave bien, & on le met dans une casserole, avec une livre de sain-doux, un demi-septier de bon vin blanc, quelques feuilles de laurier, & quelques clous de girofle. On couvre cette casserole ; & afin qu'il n'y entre point d'air, ou que le suc ne s'évapore point, on met de la pâte tout autour du couvercle.

Pour savoir si le jambon est cuit, il faut lever la peau, & enfoncer une paille dans la chair ; si elle entre, c'est une marque que le jambon est cuit. Alors on leve entiérement la peau, & on met entr'elle & le lard, des clous de girofle & quelques feuilles de laurier.

Confitures de Coings.

135. Il faut les choisir bien mûrs, les peler proprement, les couper par quartiers, & les jetter dans l'eau claire, après qu'on en a ôté le cœur. Cela fait, on les met bouillir dans de l'eau, jusqu'à ce qu'ils

ſoient bien cuits : on les tire enſuite pour les faire égoutter, puis on les met dans du ſucre clarifié, & un peu plus que tiede. On les laiſſe ainſi juſqu'au lendemain, qu'on les fera enſuite cuire dans le même ſirop. Après cela, ſi on craint qu'ils n'aient pas la couleur aſſez rouge, on les tient couverts, on y mêle de la cochenille ou du vin roſé : & enfin, lorſqu'ils ont jetté trente ou quarante bouillons, & qu'on juge que le ſirop eſt aſſez cuit, on les y laiſſe, mais hors du feu, juſqu'au jour ſuivant, qu'on les remet ſur le feu pour leur faire jetter encore quelques bouillons, puis on les tire.

Pour faire des Coings rouges en gelée, ou Cotignac.

136. Coupez-les par morceaux, & y laiſſez les pelures & pepins, mettez-y auſſi les pelures des quartiers deſtinés à ſervir de compote, & que l'on jette dans l'eau fraîche après les avoir pelés : faites bien cuire le tout, puis paſſez-le, avec expreſſion, dans un linge, ou une étamine, & tirez-en le plus de jus que vous pourrez. Ce jus étant dans une poële à confiture, vous y mettrez les quartiers

pour compote, afin qu'ils cuiſent bien: pour cinq ou ſix gros coings, huit ou dix petits, vous y ajouterez deux livres ou deux livres & demie de ſucre, & ferez bien bouillir le tout à petit feu, afin que le fruit rougiſſe. Quand il ſera bien rouge, vous pouſſerez le ſirop, & lorſqu'il ſera fait, vous dreſſerez votre confiture: il y faut mettre plus de ſucre, ſi l'on a deſſein de la garder.

Compotes de Pommes.

137. Prenez des pommes de reinette, pelez-les, & coupez-les par quartiers, ôtez les cœurs, & mettez en même-temps les quartiers dans de l'eau fraîche, faites-les cuire avec de l'eau & du ſucre à grand feu. Etant cuites, tirez-les, mettez-les égoutter ſur une aſſiette ou ſur le bord d'un plat; dreſſez-les dans le compotier, & achevez de faire cuire le ſirop: faites-le bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée; & lorſqu'il commencera à ſe refroidir, mettez-le ſur les pommes avec une cuiller. Il faut pour ſix pommes, trois chopines d'eau, & trois quarterons de ſucre.

Concombres confits, ou Cornichons.

138. On les met tous entiers dans du vinaigre bien ſalé, ſans les peler, ajoutant dans la ſaumure quelques muſcades ou clous de girofle. Les petits concombres les moins mûrs & les plus verts ſe conſervent mieux que les autres, parce qu'ils ne jettent pas tant d'eau; & ils ſont moins ſujets à ſe corrompre dans la ſaumure, qui doit toujours ſurnager de deux ou trois doigts. Le tout ſe pourrit, s'il y manque de la ſaumure : c'eſt pourquoi il faut y regarder ſouvent, & remettre de nouvelle ſaumure, quand il en manque. Tenez le pot couvert, & mettez en un lieu qui ne ſoit ni trop humide ni trop chaud, afin d'empêcher que le vinaigre ne s'échauffe & ſe corrompe. Quand on veut en uſer, il faut les tirer du pot avec une cuiller de bois ou d'argent, ſans mettre la main dans la ſaumure, puis les laver dans de l'eau, avant de les manger.

Autre méthode pour confire les Cornichons.

139. Mettez du vinaigre & du ſel ſur le feu dans un chaudron : lorſqu'ils ſeront prêts à bouillir, jettez-y vos concombres, & les ôtez de deſſus le feu : enſuite vous les couvrirez d'un couvercle qui faſſe entiérement baigner tous les concombres. Les ayant laiſſés ainſi quelques jours, voyez s'ils ont aſſez de ſel & s'ils ſont d'un bon goût ; vous y remettrez du ſel, s'il en eſt beſoin, puis vous les arrangerez dans de petits barils avec quelques piments blanchis, clous de girofle, poivre en grain, fenouil & ail ; vous enfoncerez enſuite les barils & acheverez de les remplir de leur ſaumure ; il faut les garder en lieu frais : c'eſt ce qu'on appelle la *méthode Hollandoiſe* ; ou choiſiſſez les plus petits & les plus beaux, éclatez ou coupez-en la queue, & frottez-les dans un linge blanc les uns contre les autres, pour ôter leur duvet : jettez-les enſuite dans de l'eau bouillante, & au

bout de quatre minutes, mettez-les promptement dans de l'eau fraîche : faites-les égoutter sur un linge blanc, rangez-les dans un pot, cruche ou bouteille, le mieux que vous pourrez, en y entre-mêlant des feuilles de laurier & du poivre long, puis emplissez le vase jusqu'en haut avec du vinaigre blanc, que vous aurez fait un peu bouillir. Ajoutez-y encore environ une once de sel pour chaque pinte de vinaigre, & couvrez avec un parchemin double, lié autour du vase ; ils seront bons à manger au bout de huit jours, & se conserveront d'une année à l'autre. On y met quelquefois une poignée de perce-pierre, d'estragon, ou de coton de pourpier.

Maniere de conserver les Concombres pendant l'hiver.

140. Prenez les concombres dans le fort de la saison, lorsqu'ils sont dans leur pleine grosseur. Après en avoir coupé les deux bouts, pelez-les, coupez-les en quatre, & ôtez exactement les pepins : rangez ensuite les mor-

ceaux bien serrés dans des pots de grès propres, puis versez-y une saumure, composée de deux tiers d'eau, d'un tiers de vinaigre & de sel, dont la quantité se regle sur celle de la saumure dont on a besoin. Par exemple, pour trente concombres, quatre pintes & chopine d'eau, deux pintes & demi-septier de vinaigre, & deux fortes poignées de sel: la saumure doit surnager. Avant de la mettre sur les concombres, il faut la faire bouillir jusqu'à ce que le sel soit tout à fait fondu, & ne la verser que lorsqu'elle est froide. Après quelques jours on couvre les pots avec de l'huile ou du beurre fondu.

Quand on veut manger les concombres, il faut les mettre tremper pendant trois jours dans de l'eau tiede, que l'on renouvelle trois ou quatre fois dans chaque journée, après quoi on les fait cuire à l'ordinaire. Ils sont également bons au gras & au maigre.

Confiture de Noix.

141. Prenez des noix, petites & vertes, avec leur écorce; faites-y quelques petits trous; laissez-les tremper dans de

ſeau pendant dix à douze jours, enſuite nettoyez-les bien, & les mettez bouillir dans le miel, de la même façon que pour les écorces d'orange, dont nous parlerons à l'article ſuivant, avec cette différence ſeulement que les noix doivent bouillir quatre fois davantage; il y faut auſſi ajouter ſouvent du nouveau miel, parce qu'il ſe conſomme. A la fin on n'y mettra que peu de giroſle, car il les rendroit ameres.

Pour confire des Ecorces d'Orange, ſurtout dans la ſaiſon où les écorces ſont plus grandes & plus épaiſſes.

142. Taillez les écorces en quatre ou ſix morceaux, faites-les tremper dans l'eau pendant dix ou douze jours & même davantage, juſqu'à ce qu'en les expoſant au jour, vous les voyiez tranſparentes. Alors vous les mettrez ſécher ſur une table, puis entre deux linges blancs bien ſecs. Les ayant miſes enſuite dans un vaiſſeau de terre plombé, avec du miel qui les couvre environ à demi, faites-les un peu bouillir, en les remuant toujours, après quoi ôtez-les du feu, pour que le miel ne

cuiſe pas trop : laiſſez-les repoſer quatre jours dans le miel, & remuez ſouvent le tout enſemble, chaque jour. Vous recommencerez le procédé de cuiſſon, juſqu'à trois fois, à chacune deſquelles vous laiſſerez trois jours de repos. Après la troiſieme fois, vous les ôterez doucement de ce miel, & les mettrez bouillir pendant environ deux minutes, dans une ſuffiſante quantité d'autre miel. Les ayant enſuite retirés du feu, vous les mettrez dans des vaſes, avec gingembre, girofle & canelle, & mêlerez bien le tout. Le miel qui reſte pourra ſervir à d'autres oranges, ou d'autres choſes.

Pour ſaler des Crêtes de volaille.

143. Otez-en le ſang, mettez-les dans un pot, avec ſel fondu, poivre, clou, un filet de vinaigre & quelques feuilles de laurier; couvrez-les bien & les mettez en lieu qui ne ſoit ni froid ni chaud. Quand on veut s'en ſervir, on les fait deſſaler dans de l'eau tiede, qu'on change ſouvent juſqu'à ce qu'elles ſoient bien deſſalées : enſuite on les échaude dans l'eau bouillante; & quand

elles ſont bien nettes, on les fait cuire avec du bouillon ou de l'eau. Etant preſque cuites, on y met du beurre ou du lard, avec un petit bouquet de fines herbes & une tranche de citron. Les crêtes ainſi apprêtées ſervent pour garnir tout ce que l'on veut.

Pour confire les Epinars.

144. Les épinars étant bien épluchés & lavés, jettez-les dans l'eau bouillante, & ſur le champ dans l'eau fraîche. Lorſqu'ils ſeront égouttés, vous les mettrez dans un baril, le remplirez de ſaumure, le fermerez bien & le tiendrez dans un lieu frais.

Pour contre-faire des Prunes avec les pommes.

145. Il faut les couper par quartiers, & de chaque quartier en former un petit peloton, l'arrondiſſant en pointes par les deux bouts, de la même forme qu'une prune, puis les faire bouillir; & de leurs pelures tirer un jus pour épaiſſir la gelée, en les confiſant. Etant cuites, on les dreſſe ſur une aſſiette, en

forme de pointe de cloche ou pyramide.

Pour confire le Pourpier.

146. Choisissez le plus petit, sur l'arriere-saison, & celui qui est doré; coupez-le en petits morceaux, que vous saupoudrerez avec beaucoup de sel & des clous de girofle grossiérement concassés; mettez-les ensuite dans un pot de terre plombé, faisant une couche de sel, puis une de pourpier. Le premier & le dernier lit doivent être de sel. Remplissez enfin le pot de bon vinaigre, & tenez-le bien bouché. Quand vous voudrez en tirer pour manger, servez-vous d'une cuiller de bois, & prenez garde de tremper les doigts dans le vinaigre.

Panade de gruau pour les enfants.

147. Prenez une ou deux onces de gruau d'avoine, du plus nouveau; car le vieux prend un goût aigre: lavez-le dans plusieurs eaux tiedes, jusqu'à ce que le gruau reste pur au fond de la terrine; faites-le bouillir à petit feu, dans un pot de terre, avec trois de-

mi-septiers d'eau, jusqu'à réduction de moitié. Alors passez-le par un linge bien net ou une étamine, avec forte expression, pour séparer l'écorce ou le son. Si la panade, après cette cuisson, paroît trop épaisse, vous y ajouterez un peu d'eau; si elle est trop claire, vous l'épaissirez en la faisant un peu bouillir. Avant de la faire manger aux enfants, vous y ajouterez une cuillerée de vin blanc avec un peu de sucre. Cette panade leur est très-convenable, parce qu'elle est légere & nourrissante.

Maniere de faire les Saucissons de Boulogne.

148. Prenez de la chair de pourceau, grasse & maigre, que vous hacherez bien menue. Sur le poids de vingt-cinq livres vous ajouterez une livre de sel; quatre onces de poivre entier, une pinte de vin blanc & une livre de sang de la bête, puis vous pêtrirez & remuerez bien le tout ensemble pendant un bon quart d'heure, & vous en remplirez des boyaux, que vous environnerez d'une serviette, pour qu'en pressant la viande ils ne viennent pas à

crever. Il faut faire des séparations, de la grandeur que bon vous semblera, & les nouer avec une ficelle. Vous les suspendrez à l'air ou à la fumée pour les faire sécher. Etant secs, coupez, si bon vous semble, la peau qui séparera un saucisson d'avec l'autre, car les vers peuvent s'y mettre. Frottez-les avec un peu d'huile d'olive, après avoir ôté la poussiere qu'ils pourroient avoir prise, & les mettez dans une terrine de terre vernissée, que vous couvrirez de cette façon; vous les garderez bons si long-temps que vous voudrez, sans qu'ils se gâtent.

Soupe sans eau.

149. Mettez dans une marmite bien étamée une rouelle ou tranche de bœuf, de la rouelle de mouton, de la rouelle de veau, un chapon, quatre pigeons, deux perdrix : le tout bien retroussé, & les grosses viandes battues; rangez-les dans la marmite avec quelques tranches d'oignons, quelques racines de panais & de persil; & assaisonnez de sel & de clous de girofle : bouchez bien avec de la pâte & du papier, afin qu'il n'entre & ne sorte aucun air. Il faut avoir

une autre marmite où celle-ci puisse entrer, & qu'il y ait de l'eau & du foin pour empêcher que celle où est la viande ne s'agite en bouillant. Etant donc ainsi bien serrée par le foin, & l'eau bouillant continuellement pendant cinq ou six heures, la viande se cuira. Après ce temps, découvrez la marmitte, passez tout le jus, dégraissez-le bien & vous en servez pour de petits potages. Ce bouillon est bon pour les convalescents.

Maniere de conserver les Truffes.

150. On conserve les truffes tant que l'on veut, bien saines, dans le vinaigre. Il ne faut ni les peler, ni les couper pour les y mettre, & seulement les laver auparavant avec de l'eau & du vin; elles seroient trop âpres pour qu'on pût les manger au sortir du vinaigre: aussi les met-on tremper dans de l'eau pendant douze ou quinze heures, puis on les fait cuire dans du beurre, avec des épices, ou autrement.

Pour donner à du Vin ordinaire le goût de Muſcat.

151. On fait infuſer dans du vin nouveau des feuilles de ſclarée & des fleurs de ſureau ; d'autres verſent dans un muid de vin une demi-once d'eſſence de muſcade, & les laiſſent ſe bien mêler enſemble tranquillement.

Pour faire du Vin d'Eſpagne artificiel.

152. Prenez huit livres de raiſins de paſſe d'Eſpagne, & quatre livres de raiſins de Corinthe, pilez-les & les mettez dans un baril contenant trente ou quarante pintes : verſez par-deſſus quinze pintes de vin blanc bien clair, autant d'eau de fontaine ou de riviere, deux pintes de bonne eau-de-vie, & douze livres de bonne caſſonade ; bondonnez enſuite & placez le baril dans un lieu tempéré. Laiſſez fermenter un mois, le rempliſſant de temps en temps.

Pour faire du Vin cuit, clair & avec liqueur.

153. Choiſſez des raiſins blancs les plus mûrs que vous pourrez, & ſans les écraſer, faites-les porter dans l'endroit où vous voulez faire votre vin cuit. Alors faites-les bien égrener, & preſſez-en la quantité que vous voudrez pour faire le vin cuit, en ſorte qu'il y en ait aſſez pour remplir la piece dans laquelle vous voudrez le conſerver. D'abord qu'ils ſeront preſſés & paſſés au travers d'un panier ou corbeille, pour en ſéparer toutes les écorces & grappes, vous remplirez de moût un grand chaudron & le ferez bouillir à bon feu clair, & ſur-tout ſans fumée, juſqu'à la diminution de la moitié. Si les raiſins ne ſont pas bien mûrs, il faut écumer continuellement avec une cuiller percée, pour ôter toute l'écume qui s'y forme.

Si vous voulez donner un goût agréable au vin cuit, il faut mettre dans le chaudron, & faire bouillir avec le moût, un coing bien ſain & bien net, le piquer de quelques clous de

girofle, & l'y laiſſer pendant toute la cuite. Dans le temps que le moût eſt ſur le feu, il faut encore préparer moitié autant que ſa quantité, d'un nouveau moût tiré des mêmes raiſins blancs, & préparé de la même maniere; car il faut obſerver de ne garder le moût que le moins que l'on peut, pour éviter qu'il ne prenne aucun mouvement de fermentation, ce qui gâteroit tout. Lorſque le moût qui eſt ſur le feu ſera diminué de moitié, ou un peu moins, vous verſerez dans le chaudron, ſans l'ôter du feu, autant de votre nouveau moût qu'il s'en ſera conſommé en bouillant, & brouillerez bien le tout avec un bâton ou avec l'écumoire, le laiſſerez bouillir environ un quart-d'heure, & l'écumerez. Après quoi vous le verſerez dans des cornues de bois, & le changerez de l'une à l'autre, juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi, & qu'il ne fume plus. Pour lors vous le mettrez dans le baril que vous lui aurez deſtiné, qui doit être bien nettoyé & ſans odeur. Il ne faut pas le remplir entiérement; il eſt à propos qu'il s'en manque au moins un pouce ou deux travers de doigt, parce

qu'il n'eſt pas néceſſaire que l'écume que le vin fait en bouillant ſorte du bondon. Vous aurez ſoin d'y ajouter de nouveau vin cuit, pour remplacer celui qui ſe conſommera en bouillant : & pour cela, il faut avoir la précaution d'en faire plus qu'il n'en faut pour remplir votre baril, & le conſerver dans des flacons pour cet uſage. Lorſqu'il ne bouillira plus, vous fermerez bien le bondon, & laiſſerez le baril dans un endroit frais, juſqu'aux environs de Noël.

Pour faire du Vin ſemblable au Vin Grec.

154. Vous cueillerez dans les vignes hâtives des raiſins bien mûrs, & pendant trois jours vous les laiſſerez au ſoleil : le quatrieme, vous les ferez fouler, & mettrez dans un vaiſſeau le vin qui en proviendra, ayant ſoin de le bien faire purger de ſes ordures & de la lie, lorſqu'il bouillira. Quand le vin ſera bien purgé, vous y mettrez deux livres de ſel recuit, & écraſé bien menu, ou au moins une livre pour quatre-vingt pintes de vin.

Malvoisie artificielle.

155. Prenez galanga, gingembre & clous de girofle, un gros de chacun. Ayant concassé le tout grossiérement, faites-le infuser pendant vingt-quatre heures dans de la bonne eau-de-vie : mettez-le ensuite dans un nouet, que vous suspendrez par un fil dans le tonneau, qui doit ne tenir que cent-vingt pots de vin clairet. Retirez-le au bout de trois jours, vous aurez alors une malvoisie aussi bonne que la naturelle. Il faut se servir pour l'infusion d'un vaisseau de bois, & le bien couvrir.

Pour donner au Vin un goût agréable.

156. Mettez du moût ou vin doux dans un chaudron ; faites-le bouillir & évaporer jusqu'à consistance de miel. Alors ajoutez-y un gros de citron, avec une once de clous de girofle, & autant d'Iris de Florence, le tout concassé ou coupé par morceaux : ensuite mettez-le dans un linge, & suspendez-le par le bondon, en dedans du tonneau, en sorte qu'il ne touche pas au vin : c'est pourquoi

pourquoi vous en tirerez auparavant autant qu'il en faut pour laisser un vuide suffisant : arrêtez la corde qui tient le linge suspendu avec le bondon, & bouchez le tonneau à l'ordinaire. Les gouttes qui tomberont de ce nouet humecté par la vapeur du vin, donneront au vin un goût très-agréable.

Pour faire du Vin odorant.

157. Prenez un peu de graine de mûre, faites-la sécher, pilez-la, & la mettez dans un petit baril de vin, où vous la laisserez dix jours. Après quoi vous en pourrez user : ou

Prenez de la fleur de raisin & la jettez dans un tonneau de vin : ou

Prenez une orange ou citron qui ne soit pas trop gros, piquez-le de clous de girofle, suspendez-le en sorte qu'il ne touche point au vin, & bouchez bien le tonneau : ou

Suspendez au milieu du tonneau de vin, un nouet dans lequel vous aurez enveloppé une douzaine & demie ou deux douzaines de baies de myrte bien mûres, séchées & concassées ; il faut ôter ce nouet quinze jours après.

Pour donner au Vin un goût de framboises.

158. Prenez un linge neuf cru, bien épais & de lin, dont vous ferez un nouet de la grosseur d'une orange ou plus : emplissez-le de framboises, & suspendez-le par le bondon au milieu du vin ; vingt-quatre heures après, votre vin ayant le goût de framboise, vous en ôterez le nouet ; ou prenez du jus de framboise, bien épuré, & jettez-le dans le tonneau parmi le vin.

Vin des Dieux.

159. Prenez des pommes de reinette & des citrons, autant des uns que des autres, coupez-les par rouelles dans un bassin ou un plat : faites un lit de pommes & un de citrons, puis un lit de sucre en poudre, & continuez selon la quantité que vous en désirerez faire : mettez de bon vin pardessus, jusqu'à ce que toutes les rouelles trempent. Il faut ensuite les couvrir, les laisser infuser environ deux heures, & passer la liqueur à la chausse.

Pour empêcher le Vin de s'aigrir.

160. Prenez, à la S. Martin, un demi muid de vin, faites-le bouillir jusqu'à la consomption de la troisieme partie; & mettez quatre pintes ou environ de ce vin bouilli dans chacun de vos tonneaux, avec deux morceaux d'encens, gros comme une noix chacun, puis bouchez bien: ou

Prenez un picotin d'orge & quatre pintes d'eau de fontaine, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste que deux pintes: mettez ceci dans le tonneau, & laissez-le reposer.

Pour empêcher le Vin de se corrompre, soit sur mer, soit sur terre.

161. Prenez deux onces de salsepareille, liez-les en paquet & les suspendez dans le vin par la bonde: ou

Il faut prendre de l'écorce de vigne & la mettre avec de l'alun, dans le vin encore nouveau, & avant qu'il bouille: ou

Si le vin est nouveau & en moût, jettez dans le tonneau deux onces d'a-

lun commun pour chaque muid ; & si le vin est fait, jettez-y demi-livre de tartre.

Pour ôter l'aigreur & corruption du Vin.

162. Prenez une suffisante quantité de pois chiches, frottez-les d'huile & les faites rôtir, puis les pelez pour en former une masse, dont vous jetterez une demi-livre dans le vin qui commence à s'aigrir. Sa saveur se corrigera dans l'espace d'un jour ; ou, suivant la grandeur du tonneau, mettez plus ou moins de froment bien net dans un sac, lequel vous suspendrez dans le tonneau, & le retirerez bientôt après. Il en attirera tout le mauvais goût & rendra le vin clair & pur : ou

Prenez quelques blancs d'œufs, & les ayant bien battus pour les réduire en écume, jettez-les dans le tonneau, & remuez bien : ou

Enfilez ensemble une douzaine de noix bien vieilles, que vous aurez fait cuire sous les cendres. Quand elles seront encore chaudes, vous les tremperez dans le vin, & vous les y laisserez jusqu'à ce qu'il ait repris sa cou-

leur accoutumée & qui vous plaiſe, alors il faudra les retirer.

Pour faire perdre au Vin le goût d'évent.

163. Faites faire deux ou trois tours au tonneau en le roulant, puis mettez-le ſur le chantier, & le rempliſſez.

Pour ôter au Vin le goût de moiſi.

164. Prenez un carreau d'acier, que vous ferez rougir au feu, & que vous jetterez bien rouge dans le tonneau par la bonde : votre vin ſera remis dans ſon premier état après vingt-quatre heures de repos, & vous pourrez en boire : ou

Il faut faire un bâton de pâte de froment & le faire cuire à demi au four : enſuite le piquer de clous de girofle, le remettre au four juſqu'à ce qu'il ſoit bien cuit, puis le ſuſpendre dans le tonneau, en ſorte qu'il ne touche pas au vin : ou

Prenez des nêfles bien mûries ſur la paille, & les ouvrez en quatre, liez-les avec un fil, attachez-les par la bonde du tonneau, en ſorte qu'elles ſoient

toutes couvertes de vin ; laiſſez-les-y un mois, & ôtez-les enſuite.

Pour ôter toute mauvaiſe qualité au Vin.

165. Prenez trois livres de tartre en poudre, & lorſque le vin boût, mettez cette quantité ſur chaque muid. Elle ôte toute mauvaiſe qualité du vin, & même (dit-on) le goût de terroir.

Pour dégraiſſer le Vin.

166. Mettez ſur une barrique un quarteron d'alun rouge en poudre ſubtile, puis roulez le tonneau & débondonnez-le promptement, la graiſſe ſortira alors. Si le vin ſe graiſſe dans les bouteilles, il faut les porter dans un lieu bien aéré, & les y tenir débouchées pendant quelque temps. Mais ſi l'on eſt preſſé de le boire, il faudra agiter fortement la bouteille pendant une bonne minute, enſuite déboucher promptement & pancher un peu la bouteille ſur le côté ; il en ſortira une eſpece de mouſſe ou d'écume graſſe, & le reſte du vin ſera potable.

On corrige auſſi le vin gras & qui eſt

en danger de tourner, en prenant de la cire-vierge une livre, ou autant qu'il en faut, la coupant menue & la jettant dans le tonneau.

Pour faire promptement du Vinaigre.

167. Il faut mettre du marc frais de raisin non pressuré, plein une futaille, la couvrir avec des planches; & quand le marc est échauffé, l'arroser de quelques seaux de vin, à différents intervalles; au bout de quelques jours le vin est converti en fort bon vinaigre.

Pour faire du Vinaigre en une heure de temps.

168. Détrempez de la farine de seigle avec du fort vinaigre, faites-en une espece de galette, & la faites cuire au four. Etant cuite, réduisez-la en poudre; pêtrissez-la encore avec du vinaigre, & formez-en une pâte, que vous mettrez cuire au four comme auparavant. Faites la même chose une troisieme fois; & quand votre galette sera cuite, mettez la dans un baril de vin qui commence déjà à s'aigrir.

Maniere de faire du Vinaire avec le cidre.

169. Prenez du cidre, ou du suc tiré par expreſſion de poires ou pommes ſauvages non mûres, mettez-le dans un vaiſſeau, où vous ſuſpendrez dans un nouet de la lie de vin. Ces ſucs ſe changeront en un vinaigre fort âcre. Il eſt bon d'y ajouter du poivre, du gingembre, & d'autres aromates âcres, pour exciter la fermentation.

Maniere de faire le Fromage de Gruyere ou Grier.

170. Les Suiſſes de la petite ville de Gruyere, dans le canton de Fribourg, font un grand débit de fromages. Voici la méthode dont ils fabriquent ceux qu'ils appellent fromages du premier lait. 1° Ils préparent la préſure, qui ſert à faire fermenter le lait. Pour cela ils prennent des caillettes à veau, & après les avoir bien lavées, ils les rempliſſent d'air & les font ſécher promptement à la cheminée. Quand elles ſont ſuffiſamment ſeches, ils mettent dans un vaiſſeau de bois, de figure ovale, garni de ſon couvercle, environ une

pinte d'eau, mesure de Paris, un peu plus que tiede, & y jettent la moitié ou le tiers d'une caillette, selon qu'elle est plus ou moins grande; mais auparavant ils ont grand soin de la laver dans l'eau fraîche, & d'y envelopper une bonne pincée de sel. Ils laissent cette caillette ou vessie dans le vaisseau pendant 24 heures, afin que l'eau chaude puisse en attirer toute la vertu & s'imprégner du sel qu'on y a mis. Cette présure peut se garder dix ou douze jours, au bout desquels il en faut faire de la nouvelle; parce que si on gardoit plus long-temps cette eau fermentée, elle deviendroit trop forte, & gâteroit les fromages.

A l'égard du lait dont on fait le fromage, il doit être nouvellement trait, un peu plus que tiede: (s'il n'étoit pas assez chaud, il faudroit faire un peu de feu sous la chaudiere où on l'auroit mis, afin de lui donner le degré de chaleur qui lui convient.) Alors on y jette environ un demi-septier de présure, plus ou moins, selon la quantité de lait: & après avoir bien mêlé le tout ensemble, par le moyen d'une grande cuiller plate à long manche,

on ôte la chaudiere de dessus le feu, & on laisse reposer jusqu'à ce que le lait soit entiérement pris & caillé, ce qui se fait ordinairement en moins d'une demi - heure; ensuite on le détache doucement & adroitement des bords de la chaudiere, avec la grande cuiller, & lorsqu'il est bien détaché, on prend un autre instrument, que l'on nomme *spatule*, lequel est un petit sapin de la grosseur d'une bonne canne, pelé proprement & garni depuis le bas jusques vers le milieu, avec une certaine quantité de branches ou rameaux coupés à deux ou trois pouces de longueur, lesquels sont quelquefois retroussés & rentrés dans le bois en forme de demi-cercles. On se sert de cet instrument pour tourner le caillé d'abord doucement, & ensuite plus fort, augmentant toujours par degrés de force & de vîtesse, jusqu'à ce que le caillé soit entiérement dépris & désuni. Après quoi on remet la chaudiere sur le feu, & on chauffe le caillé en sorte qu'on y puisse souffrir le bras. Pendant tout ce temps on tourne continuellement avec la spatule; & si la chaleur devient trop grande, on descend la chaudiere,

en continuant toujours à tourner pendant une demi-heure, & quelquefois plus, ſelon qu'on juge à propos de rendre le caillé plus ou moins épais. On le laiſſe repoſer en cet état, & quand on voit qu'il s'eſt précipité & raſſemblé tout en maſſe au fond de la chaudiere, deux hommes prennent un morceau de groſſe toile claire comme du canevas, & l'ayant fait paſſer adroitement par-deſſus le caillé, ils le tirent de la chaudiere & le mettent avec la toile dans une forme qui eſt placée ſur une eſpece de preſſoir. Cette forme eſt un grand cercle de bois, de la hauteur dont on veut que le fromage ſoit. Il y a des crans ou crochets diſpoſés autour de ſa circonférence, à cinq ou ſix pouces les uns des autres, qui ſervent à l'élargir ou diminuer à proportion du diametre qu'on veut donner au fromage. L'ayant placé dans la forme, on met par-deſſus une planche bien nette & bien polie, & ſur cette planche une pierre qui peſe 25 à trente livres; & quand on s'apperçoit que la planche touche au haut de la forme, on ôte le fromage pour le reſſerrer d'un cran. La forme étant reſſerrée, on enveloppe

le fromage d'un nouveau morceau de toile bien net, on le remet dans la forme avec la planche, & deux pierres par-dessus, de la pesanteur de 45 à 50 livres chacune, pour faire égoutter le fromage plus promptement. On continue d'heure en heure, retirant le fromage de la forme, qu'on resserre aussi d'un cran, & changeant à chaque fois de nouveau linge, qui soit bien net & bien sec. On retourne aussi le fromage, dessus, dessous. La même chose se réitere douze ou quinze fois, en augmentant toujours le poids qu'on met sur la planche, en sorte que les dernieres pierres pesent quelquefois jusqu'à 150 livres.

Quand le fromage est bien égoutté & qu'il ne mouille plus le linge qui l'enveloppe, on le met sur une planche dans l'endroit destiné pour les fromages, & on prend garde qu'ils ne se touchent, quand il y en a plusieurs & qu'ils sont nouveaux : ensuite on prend du sel bien sec & pilé le plus menu qu'il est possible, on en jette environ deux pincées sur chaque fromage, & une heure ou deux après que le sel est fondu, on frotte exactement le froma-

ge tout autour ; puis l'ayant laissé sécher pendant une ou deux heures, on l'entoure de sangles faites d'écorce ou de bois de sapin, les serrant le plus fortement qu'il est possible, & poussant ensuite les fromages les uns contre les autres à l'endroit où elles se croisent, afin de les rétendre. Le lendemain on les dessangle ; & après les avoir essuyés, aussi bien que la planche, on seme encore sur les pains de fromage, deux pincées de sel. On continue ainsi pendant six semaines, jusqu'à ce qu'ils soient salés suffisamment ; ce qu'il est aisé de connoître, soit par la sonde, soit quand on s'apperçoit qu'ils n'attirent plus de sel. Enfin on laisse tout-à-fait les fromages, & on les met dans des caisses ou tonnes pour les transporter où on le juge à propos.

Pour faire les Fromages de Roquefort.

171. On travaille à ces fromages depuis le commencement de Mai que l'on sevre les agneaux, jusqu'à la fin de Septembre. Hommes & femmes font la traite des brebis deux fois par jour ; vers les cinq heures du matin &

le soir vers les deux heures : à mesure que chaque seau est plein, on le porte dans des granges ou dans des maisons. Là on le coule à travers une étamine, on le reçoit dans une chaudiere de cuivre rouge, étamée en dedans ; & on est fort exact à laver les seaux, les couloirs & les chaudieres, avant que de s'en servir une seconde fois.

Pour faire la présure, on égorge des chevreaux qui n'ont été nourris que de lait, & on tire de leur estomac la caillette, on y jette une pincée de sel, & on la suspend en l'air dans un endroit sec. Lorsqu'elle est suffisamment seche, on en met dans une cafetiere de terre, avec environ un quart de livre d'eau ou de petit-lait. Au bout de 24 heures la liqueur est suffisamment impregnée des sels de la caillette, & prend le nom de présure.

Sa qualité influe beaucoup sur la bonté du fromage. Elle peut se conserver un mois sans se corrompre ; mais on la renouvelle tous les quinze jours, dans la crainte qu'elle ne devienne trop forte.

On en met dans la chaudiere une dose proportionnée à la quantité du

lait. Une petite cuillerée suffit pour cent livres de lait : trop, ou trop peu dérangeroit l'opération. Dès que la présure est dans la chaudiere, on remue bien le lait avec une écumoire à long manche, puis on laisse reposer le mêlange, & dans moins de deux heures le lait est entiérement caillé.

Pour lors une femme se lave les bras & les plonge dans le caillé, qu'elle tourne sans interruption en différents sens jusqu'à ce que tout soit brouillé ; elle croise ensuite les bras & applique ses mains successivement sur toutes les portions de la surface du caillé, en le pressant un peu vers le fond de la chaudiere, & cela pendant trois quarts d'heure ; au moyen de quoi le caillé se prend de nouveau, & forme une espece de pain qui se précipite au fond de la chaudiere, que deux femmes levent alors pour verser adroitement le petit-lait dans un autre vase. L'une d'elles coupe ensuite le caillé par quartiers avec un couteau de bois, & les transporte de la chaudiere dans une forme placée sur une espece de pressoir. La *forme* ou éclisse est une cuvette de bois de chêne cylindrique, dont la

base eſt percée de pluſieurs trous qui ont environ deux lignes de diametre. On ſe ſert de formes plus ou moins larges & hautes, ſelon la grandeur que l'on veut donner au fromage.

En mettant le fromage dans la forme, on le briſe & pêtrit de nouveau avec les mains ; on le preſſe autant qu'il eſt poſſible, & on en remplit la forme juſqu'à ce qu'elle ſoit bien comble. Pour le bien faire égoutter ; on le preſſe fortement, ſoit avec une preſſe ordinaire, ſoit avec des planches bien unies, que l'on charge d'une pierre qui peſe environ cinquante livres. Le fromage demeure environ douze heures dans la forme ; pendant ce temps on le tourne d'heure en heure, en ſorte que le deſſus vienne au-deſſous. Quand il ne ſort plus de petit-lait par les ouvertures de la forme, on en tire le fromage, on l'enveloppe d'un linge pour l'eſſuyer, & on le porte à la fromagie, qui eſt une chambre où l'on fait ſécher les fromages ſur des planches bien expoſées à l'air, & rangées à différents étages le long des murs. Afin que les fromages ne ſe gerſent pas en ſéchant, on les entoure de ſangles

faites de grosse toile, qu'on serre le plus fortement qu'il est possible. On les range ensuite à plat sur les planches à côté les uns des autres, & jamais l'un sur l'autre, de façon qu'ils ne se touchent que par très-peu de pointes. Ils ne sont bien secs qu'après quinze jours, encore faut-il, durant ce temps, les tourner & retourner même deux fois par jour. On a encore soin de frotter, essuyer & souvent de tourner les planches. Sans ces précautions les fromages s'aigriroient, ne se coleroient pas dans le cœur, s'attacheroient aux planches, & se romperoient ensuite quand on voudroit les détacher.

Dès que les fromages sont secs, on les porte dans les caves de Roquefort, où on commence par les saler. On y emploie du sel de pécais, broyé dans des moulins à bled : on jette d'abord sur une des faces plates de chaque fromage de ce sel pulvérisé. Vingt-quatre heures après on les tourne pour jetter sur l'autre face une même quantité de sel : au bout de deux jours, on les frotte bien tout autour avec un morceau de drap ou de grosse toile ; & le surlendemain on les racle fortement avec un

couteau. Ces raclures servent à composer une espece de fromage en forme de boule, qu'on nomme rhubarbe, & qui se vend dans le pays trois ou quatre sols la livre.

Après ces opérations on met huit ou douze fromages en pile, & on les laisse quinze jours de la sorte. Au bout de ce temps, & quelquefois plutôt, on apperçoit à leur surface une espece de mousse blanche fort épaisse, longue d'un demi-pied, & une efflorescence en grains, dont la couleur & la forme ressemblent assez à de petites perles. Ayant raclé de nouveau pour enlever les matieres, on range les fromages sur des tablettes qui sont dans les caves. On renouvelle ces procédés tous les quinze jours, ou même plus souvent, dans l'espace de deux mois. Durant cet intervalle la mousse paroît suffisamment blanche, verdâtre, rougeâtre; enfin les fromages acquierent cette écorce rougeâtre que nous leur voyons. Ils sont alors assez mûrs pour être transportés aux endroits où l'on en fait le débit: avant d'arriver à ce point, ils subissent plusieurs déchets, en sorte que cent livres

de lait ne produisent ordinairement que vingt livres de fromage.

Gelée de Groseilles.

172. Il faut prendre quatre livres de groseilles bien épluchées, puis quatre livres de sucre sans être clarifié, que vous ferez fondre avec de l'eau & cuire à la plume. Vous y jetterez les groseilles, & les pousserez à grands bouillons : vous poserez votre écumoire dessus, afin qu'elles se couvrent du bouillon du sucre ; lorsqu'elles auront jetté sept ou huit bouillons, vous les ôterez du feu, les verserez sur un tamis, en appuyant votre écumoire tout doucement, afin qu'il n'y reste point de jus, s'il est possible. Vous remettrez ce jus dans la poële sur le feu, & verserez avec une cuiller sur une assiette lorsqu'il sera en gelée.

Gelée de Verjus.

173. Il faut prendre du verjus mûr, le mettre dans une poële à confiture, avec un ou deux verres d'eau. Lorsqu'il aura poussé un bouillon, & qu'il sera amorti, vous le jetterez sur un tamis

pour l'égoutter, puis vous y ajouterez du sucre, le ferez bouillir jusqu'à ce qu'il soit en gelée, & le mettrez dans des pots. Vous pouvez y ajouter du jus de pelures de pommes de reinette ou de cour-pendu pour lui donner plus de corps, ou de mucilage de pepins de coings.

Vin de Genievre.

174. Il faut prendre des grains bien mûrs, en mettre plein une écuelle dans deux pots d'eau ou de vin, les faire bouillir ensemble pendant un quart-d'heure, & quand le tout sera refroidi, en faire sa boisson ordinaire, sans jamais craindre aucune mauvaise suite, à moins qu'on ne soit déjà très-échauffé. Vous laisserez toujours les grains dans la liqueur, parce qu'elle tire mieux la force & la vertu du genievre.

Préparation de Genevrette.

175. Faites bouillir 3 quarterons de grains de genievre, qui soient beaux & bien mûrs, dans 4 pintes d'eau, jusqu'à consomption de moitié. Passez ensuite sans expression, & faites bouil-

lir la colature avec demi-livre de ſucre, demi-gros de girofle & autant de canelle ; le tout étant réduit à moitié, paſſez la colature dans une ſerviette double, & la verſez dans une bouteille, avec égale quantité d'eau-de-vie. Quelques-uns le colorent avec la teinture de bettrave.

Maniere de glacer toute ſorte de Fleurs & de Fruits pour orner les grands repas.

176. Il faut avoir des moules de fer-blanc en forme de pyramide carrée, ou en triangle, & faire mettre à l'extrêmité de la pointe un rond de fer-blanc pour les aſſujettir, afin de pouvoir les garnir de fleurs ou de fruits depuis le ſommet juſqu'à la baſe, ce qui ſe fait ainſi : ſi c'eſt une pyramide de fleurs, il faut bien les arranger, nuancer & diviſer par lits ; ſi c'eſt une pyramide de fruits, il faut auſſi les ranger & diverſifier par lits, en mettant toujours les plus petits du côté de la baſe, juſqu'à ce que le moule ſoit plein. Après cela vous remplirez d'eau tous ces moules, les boucherez de leurs couvercles & les mettrez dans un ſeau,

baquet ou autre vaiſſeau, ſuivant la quantité, avec de la glace pilée & bien ſalée, dont vous envelopperez & couvrirez les pyramides. Lorſqu'elles ſeront bien glacées, & que vous voudrez les ſerrer, vous les tirerez de la glace ; & pour les ôter plus facilement des moules & empêcher qu'elles ne ſe briſent, vous aurez de l'eau bouillante toute prête, dont vous frotterez avec un linge mouillé le dedans des moules, ce qui détachera les pyramides. Vous les mettrez enſuite au milieu d'un plat ou ſoucoupe que vous aurez préparé pour cet effet, & les garnirez tout à l'entour de gobelets, dans leſquels vous mettrez les eaux glacées.

Vin de Groſeilles rouges, qui a beaucoug de force.

177. Un boiſſeau de ce fruit bien mûr & égrainé, donne environ vingt-quatre pintes de jus, meſure de Paris. Dès que ce boiſſeau eſt écraſé, verſez-y douze pintes d'eau. Au bout de douze ou ſeize heures, preſſez le tout & le paſſez. Laiſſez la collature tranquille, juſqu'à ce qu'elle ſoit devenue claire. Alors

vous la verſerez par inclinaiſon, & ſur quatre pintes, vous mettrez une chopine de bonne eau-de-vie, ou, encore mieux, d'eſprit de groſeilles : vous pouvez y ajouter du ſucre, ou quelques autres ingrédients, pour flatter le goût. Remuez bien ce mêlange pendant un quart-d'heure; tenez-le enſuite trois mois bien bouché, la liqueur ſera alors parfaite.

Eau de Groſeilles.

178. Ecraſez, dans une pinte d'eau, une livre de groſeilles, & y mettez un quarteron ou cinq onces de ſucre : paſſez le tout à la chauſſe, juſqu'à ce que la liqueur ſoit bien claire; vous la ferez rafraîchir, & la donnerez à boire. Il n'y faut point de citron, parce qu'elle eſt aigrelette d'elle-même.

Confiture liquide de Groſeilles.

179. Prenez quatre livres de groſeilles bien épluchées; vous en écraſerez une livre & demie, ſi vous voulez, après, mais choiſiſſez les plus belles; puis vous mettrez quatre livres de ſucre dans une poële à confiture, avec un peu d'eau,

pour faire fondre le ſucre, que vous ſerez cuire à la plume. Alors vous y jetterez les deux livres & demie de groſeilles triées, avec le jus de la livre & demie. Enſuite vous pouſſerez le feu, juſqu'à ce que le ſirop ſoit fait. Vous aurez pour lors une belle confiture. Vous pouvez mettre les quatre livres de groſeilles, ſi vous voulez, ſans les écraſer; mais la confiture en ſera moins belle.

Maſſepain royal.

180. Il faut prendre une livre d'amandes douces, les échauder, les peler & les jetter dans l'eau fraîche, puis les égoutter, les bien piler & réduire comme de la pâte à faire du pain, & en les pilant les arroſer, de peur qu'elles ne tournent en huile. Lorſqu'elles ſeront pilées, vous prendrez une demi-livre de ſucre pour chaque livre d'amandes; l'ayant concaſſé, vous les mettrez dans une poële à confiture, & y mettrez de l'eau ſeulement ce qu'il ſera néceſſaire pour le faire fondre, puis vous le mettrez ſur le feu, le ferez cuire à la plume, l'ôterez du feu & le remuerez & retournerez toujours, afin de deſſécher

la

la pâte, jusqu'à ce qu'elle quitte la poële. Si vous voulez connoître lorsqu'elle sera assez desséchée, & qu'elle quittera la poële, vous y appliquerez le dos de votre main ; & si elle se rend unie avec le dos de votre main sans s'attacher, ce sera signe qu'elle est desséchée. Vous la tirerez du feu, pour la dresser avec votre spatule, & prendrez du sucre en poudre, dont vous mettrez un peu sur un bout de planche, ou sur une table bien unie & bien propre, sur laquelle vous mettrez & ce sucre en poudre & votre pâte desséchée par-dessus. Lorsque vous aurez ôtez tout de la poële, vous remettrez encore par-dessus un peu de sucre en poudre pour manier votre pâte ; & la mettrez en forme de petits pains longs, de telle grosseur que vous voudrez. Si vous y voulez des amendes ameres, vous y en mettrez un quarteron ou une demi-livre sur une livre de douces. Lorsque votre massepain sera en petits pains, & que la pâte sera froide, si vous voulez vous en servir, vous le mettrez dans un mortier, & lui donnerez une douzaine ou une vingtaine de coups de pilon, pour le rendre maniable. Vous y pouvez mettre la moitié d'un blanc d'œuf

ſur une une livre ou une livre & demie de pâte : ſi elle eſt trop dure, vous y mettrez tout le blanc d'œuf : ſi vous voulez que cette pâte ſoit liquide, vous pouvez y mêler, en le pilant, un peu d'écorce d'orange ou de citron confite. Quand elles ſeront bien pilées & bien incorporées, vous aurez un maſſepain liquide. Vous le tirerez du mortier & le mettrez ſur du ſucre en poudre pour le réduire en petits pains comme il étoit. Vous pouvez les filer en anneaux ou en boutons : lorſqu'ils ſeront filés & préparés, vous aurez du blanc d'œuf battu avec de l'eau de fleurs d'orange, pour y tremper vos maſſepains ; les en retirant & les laiſſant égoutter, vous les jetterez tout de ſuite dans du ſucre en poudre, qui ſoit dans un plat ou terrine, & vous les y retournerez & remuerez. Quand vous les retirerez delà, vous les dreſſerez ſur des feuilles ou demi-feuilles de papier pour les mettre au fond & les faire cuire ; prenez garde que le feu ne ſoit ni trop grand ni trop petit : il y a à craindre qu'ils ne brûlent, s'il eſt trop grand ; & s'il n'eſt pas bien conduit, ils ſécheront & ne prendront point de couleur : c'eſt pourquoi il faut avoir ſoin qu'il ſoit égal

dessus & dessous, aussi bien dans un grand four que dans un petit; car il ne faut pas qu'ils languissent.

Maniere de saler les Oies.

181. Ayant tué les oies, on les plume, & on les écorche pour en tirer la graisse, qu'on met par morceaux pour la fondre de même que le sain-doux; on la met dans des pots de terre après l'avoir un peu saupoudrée de sel, & en cet état elle se conserve long-temps. Elle est d'un grand secours à la cuisine : elle differe de celle du porc, en ce qu'elle est bien meilleure & plus délicate, qu'elle ne s'affermit jamais, & que, quoique toujours liquide, elle demeure transparente comme de l'huile, lorsqu'elle est cuite à propos. On sale ensuite la chair comme celle de cochon.

Autre maniere de conserver la Viande d'oie.

182. Les oies étant épluchées bien proprement & flambées, on leve les cuisses & on en tire les gros os. On leve aussi l'estomac en deux tout du long,

& on en tire pareillement les os; ensuite on coupe le croupion & on ôte le sang qui peut être dans les reins. On ôte toute la graiſſe des oies pour la faire fondre. On ſaupoudre de ſel fin toute la chair, & on la laiſſe ainſi pendant 5 à 6 heures, afin qu'elle puiſſe prendre ſel. Enſuite on la fait preſque cuire dans la graiſſe d'oie : on l'en tire pour la laiſſer égoutter & refroidir. Etant froide, on l'arrange lit par lit dans un baril, avec quelques grains de poivre, clous de girofle & feuilles de laurier. Le baril étant plein, on le couvre de graiſſe & de saindoux fondu, & on ne le ferme que quand le tout eſt bien froid; on le garde dans un lieu frais.

Compoſition d'une Liqueur propre à remplacer le vin.

183. Prenez trois boiſſeaux, meſure de Paris, de graine de genievre la plus mûre, autant d'orge de mars & environ deux livres de fruit ſauvage cuit au four, il n'importe quelle eſpece, ni qu'elles ſoient mêlées enſemble : c'eſt-là toute la dépenſe à faire.

On commence par remplir à moitié feulement le tonneau avec de l'eau de riviere ou de fontaine par préférence ; on fait bouillir l'orge dans un grand chaudron fur le feu, on y met à cet effet autant d'eau qu'il en faut pour le baigner ; après avoir jetté deux ou trois bouillons pendant une minute, on retire le vaiffeau du feu, on y jette le genievre & les fruits cuits : on introduit le tout mêlé enfemble dans le tonneau préparé, par l'orifice de la bonde, que l'on tient enfuite fermée pendant deux jours, pour laiffer infufer le tout, après lequel on verfe à chaque jour un feul feau d'eau dans le tonneau, & l'on continuera de même chaque jour fuivant, jufqu'à ce qu'il foit entiérement rempli ; on couvre alors l'ouverture de la bonde, fans la fermer hermétiquement ; la liqueur fermentera, quelques jours après elle bouillira à peu près comme le vin ou le cidre nouveau : on laiffe agir ainfi, & lorfqu'elle fera appaifée, on peut en faire ufage.

Après le fecond jour qu'on en ufe, on peut verfer dans le tonneau autant d'eau qu'on en retirera de la liqueur, par ce moyen on la perpétuera plu-

ſieurs mois. Quelques perſonnes y ajoutent un peu de miel, d'autres de la mélaſſe, ſelon leur goût; d'autres concaſſent le genievre : en ce cas il en faut moins, mais la liqueur ſe ſoutient moins long-temps.

Sirop de Grate-cul.

184. Les Allemands aſſaiſonnent toutes ſortes de potages & leurs ragoûts avec un ſirop rouge, qu'ils tirent des églantiers, que nous appellons grateculs. On cueille ce fruit ſur les buiſſons, lorſqu'il eſt mûr & bien rouge. On le fait ſécher à l'air, après avoir ôté tous les pepins, & on le pile juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en pouſſiere : on en jette une poignée dans une pinte d'eau, que l'on fait bouillir; elle s'épaiſſit & devient rouge. On la paſſe dans un linge fin, que l'on preſſe beaucoup, afin qu'il n'y reſte que le marc. Ce ſirop eſt beau & donne un goût agréable aux potages & aux ragoûts : il ne plaît pas moins, lorſqu'on en boit ſans aucun apprêt, il eſt rafraîchiſſant & aſtringent.

Maniere de faire le Raki, espece d'eau-de-vie de fruits, qui se fait en Hongrie.

185. Les fruits abondent en Hongrie, pommes, poires, prunes & autres fruits semblables, mais principalement les prunes. Les Hongrois en remplissent des caves, où ils les écrasent avec les pieds comme nous foulons les raisins : ils les laissent fermenter ; ils tirent ensuite la liqueur, la mêlent avec un peu d'eau & la mettent dans des alambics de cuivre, qu'ils ne remplissent pas entiérement. Chaque alambic est auprès d'un tonneau, qui doit avoir un long tuyau & être plein d'eau. Le bec du chapiteau de l'alambic va s'unir au tuyau du tonneau ; on lutte bien ensuite avec le marc des fruits les alambics, leurs chapiteaux, leurs cucurbites & leurs becs, ainsi que les tuyaux des tonneaux ; on met alors le feu dans les fourneaux : il ne faut employer que du bois bien sec, pour rendre le feu plus violent ; l'air entre tout autour de l'alambic, & renvoie la flamme au centre. La liqueur coule du tuyau dans un vaisseau, où elle acheve de se filtrer au travers d'un linge fin,

dont il est couvert, & delà on la transvase dans des barils. La quantité de fruits qu'on cueille fait qu'on la donne à bon marché, & que les Hongrois en ont des débouchés excessifs.

Boisson de Bouleau.

186. On tire par térébration du bouleau un suc qui peut tenir lieu de vin dans les pays où la vigne manque; pour parvenir à ce point, à mesure que ce vin s'écoule, il faut le mettre en bouteilles, qu'on aura soin d'exposer au soleil. Lorsqu'on en aura ainsi ramassé une suffisante quantité, on mettra le tout dans un vaisseau bien net, & on y joindra du miel bouilli & écumé, à raison d'un quarteron pour deux pots de suc. Pour achever la fermentation, on fera rôtir quelques tranches de pain qu'on jettera dedans; enfin on couvrira le tout de bonne huile d'olive. La fermentation cessée, & la liqueur reposée, on la remettra en bouteille pour s'en servir.

Cerises à oreilles.

187. Prenez de belles cerises & leur ôtez le noyau, vous les mettrez au sucre cuit à soufflé, & leur donnerez une quinzaine de bouillons couverts; puis vous les ôterez & les laisserez jusqu'au lendemain, que vous les égoutterez sur une passoire, & ferez cuire votre sirop à perlé. Jettez-y ensuite votre fruit, & leur faites prendre sept ou huit bouillons couverts, en l'écumant bien, & même après que vous aurez descendu la poële de dessus le feu. Quand vos cerises seront froides, vous les tirerez de leur sirop pour les mettres sécher à l'étuve sur des feuilles de fer blanc ou ardoises, les ayant poudrées de sucre. On les appelle cerises à oreilles à cause de la maniere dont on les dresse, qui est de les cuvrir & étendre, & en appliquer deux l'une contre l'autre; en sorte que les deux peaux soient endehors & les chairs en dedans: puis on ajoute encore une du même sens de chaque côté, dont la chair est appliquée sur la peau de celle-là. Trois

quarterons de ſucre ſuffiſent pour une livre de ceriſes.

Pour faire cuire le ſucre à ſoufflé, voici comme on s'y prend ; lorſqu'il a cuit quelques bouillons, on prend une écumoire à la main, & l'ayant un peu ſecouée en battant ſur le bord de la poële, on ſouffle au travers des trous, en allant & venant d'un côté à l'autre ; & s'il y en ſort comme des étincelles, ou petites bouteilles, votre ſucre eſt au point qu'on appelle ſoufflé.

Conſerve de Violettes.

188. Epluchez de la violette ; il en faut un quarteron pour deux livres de ſucre ; vous vous réglerez ſur cette doſe pour la quantité que vous voulez faire : mettez-la dans un petit mortier pour la piler très-fin ; prenez deux livres de ſucre que vous clarifiez & faites cuire à la grande plume ; lorſque vous l'au ez ôté du feu, & qu'il ſera à moitié froid, mettez-y la fleur de violette pilée, pour la bien mêler, & prendre garde de la trop blanchir ; quand elle ſera bien mêlée, vous la verſerez dans un moule de papier que

vous aurez tenu prêt ; lorsqu'elle sera froide, vous la couperez par tablettes à votre usage.

Cerises liquides framboisées.

189. Prenez quatre livres de cerises bien mûres & vermeilles, coupez avec les ciseaux la moitié de leur queue ; vous ferez cuire cinq livres de sucre à la plume, & vous mettrez les cerises dedans ; vous leur donnerez dix-huit ou vingt bouillons à grand feu, & les laisserez reposer une heure ; après vous les remettrez dessus le feu & les ferez cuire à sirop un peu plus fort, à cause du noyau ; les laisserez refroidir & les mettrez dans des pots. Si vous voulez les framboiser, vous ferez cuire une livre de sucre à la plume, & vous y mettrez une livre de framboises dedans, les ferez cuire huit ou dix bouillons, & jetterez le tout dessus un tamis, & vous mettrez le jus dans les cerises que vous confirez. La livre de sucre qui sert à confire vos framboises sera diminuée sur la dose des cerises ; si vous ne voulez pas tant de précaution, vous passerez seulement vos framboises crues dans

une serviette, & en mettrez le jus dans vos cerises en les confisant.

Sirop violat.

190. Prenez une demi-livre de belle violette épluchée, celle de bois est la meilleure ; mettez-la dans une terrine ; faites bouillir une chopine d'eau que vous jettez sur la violette, mettez une assiette dessus pour l'enfoncer, afin qu'elle puisse rendre son parfum ; vous la mettrez à l'étuve du soir au matin ; si vous en avez une demi-livre épluchée, elle doit fournir deux bouteilles de pintes : faites clarifier cinq livres de sucre que vous ferez cuire au cassé. Vous passerez la violette au travers d'une serviette pour en exprimer toute l'eau, vous la jettez dans le sucre ; vous observerez que le sucre ne bouille pas, mais seulement que l'eau puisse prendre corps avec le sucre sans le remuer ; vous jetterez le sucre dans une terrine & vous le mettrez à l'étuve, où vous le laisserez pendant trois ou quatre jours. Vous entretiendrez l'étuve de feu comme pour faire du candi ; vous verrez à votre sirop de temps en temps avec une cuil-

ler, quand il sera à perlé, il sera fait; il n'est point sujet à pousser ni à candir, fait de cette façon.

Groseilles vertes au liquide.

191. Vous les fendez par un côté avec un canif, & vous leur ôtez tous les petits grains qu'elles ont dedans. Vous les mettrez ensuite dans de l'eau bien claire sur le feu, que vous tenez modéré; & quand elles sont montées au-dessus de l'eau, vous les descendez de dessus le feu, & les laissez reposer dans leur même eau: lorsqu'elles sont froides, vous les changez & les mettez dans d'autre eau pour les faire reverdir à petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient bien molettes; alors vous les ôterez du feu & les rafraîchirez dans l'eau fraîche, ensuite égoutez-les bien & les mettez au sucre clarifié. Vous leur ferez prendre quatorze ou quinze bouillons, les ayant mises sur le feu, afin qu'elles prennent bien du sucre; & vous les y laisserez jusqu'au lendemain, qu'il faudra les égoutter & faire cuire le sirop à perlé; mais vous les glisserez dedans & leur ferez prendre quatre ou cinq bouillons

couverts. Il n'y a après cela qu'à les empoter pour vous en servir quand il vous plaira. Vous pouvez en mettre sécher à l'étuve.

Massepains glacés de fraises.

192. Prenez une demi-livre d'amandes douces, que vous échaudez & pilez très-fin dans un mortier : il faut y mettre en plusieurs fois en les pilant un blanc d'œuf, & quelques gouttes de fleurs d'orange, pour empêcher qu'elles ne tournent en huile. Vous avez dans une poële une demi-livre de sucre cuit à la plume, mettez-y les amandes pilées pour les faire dessécher sur un feu doux, jusqu'à ce qu'elles quittent la poële; retirez-les ensuite pour les mettre refroidir; lorsqu'elles sont froides, remettez cette pâte dans le mortier pour la repiler, en y ajoutant deux blancs d'œufs frais & un peu de sucre fin, après vous dressez les massepains de la grandeur que vous voulez. Faites cuire dans un four doux, quand ils seront presque cuits, retirez-les pour les glacer avec de la marmelade de fraises, que vous délayez avec un peu de blanc

d'œuf; il faut qu'elle ait la consistance d'une bouillie : couvrez-en tout le dessus des massepains, remettez-les au four pour faire sécher la glace.

Groseilles en grains.

193. Prenez de belles groseilles rouges, ôtez-en les pepins & les jettez à mesure dans l'eau fraîche; clarifiez six livres de cassonade pour quatre livres de groseilles, que vous mettrez au cassé : vous mettrez votre fruit bien doucement dedans, & le remuerez toujours sur le feu, en tenant votre poële par les deux anses, jusqu'à ce que votre sucre soit décuit : vous ôterez la groseille du feu & la mettrez dans les pots; il ne faut point qu'elle bouille du tout. La groseille blanche se fait de même.

Fleurs de Jasmins confites.

194. Ayez de beaux jasmins épanouis, coupez-en les trois quarts des queues, & laissez les fleurs entieres; faites cuire du sucre au grand lissé, ôtez-le du feu, mettez-y les fleurs de jasmin, sans les laver : vous les laisserez

dans le ſucre juſqu'au lendemain, que vous leur donnerez une douzaine de bouillons, juſqu'à ce que le ſucre ſoit cuit à la petite plume; laiſſez refroidir, & verſez dans les pots. Si vous ne voulez confire que la feuille de la fleur, vous ôterez les queues, & éplucherez les feuilles, pour les confire de la même façon.

Gâteau à la fleur d'orange.

195. Peſez une demi-livre de feuilles & de fleurs d'orange; faites cuire à la grande plume deux livres de ſucre, mettez-y la fleur d'orange pour la faire bouillir & jetter ſon eau; continuez de faire bouillir le ſucre avec la fleur d'orange jusqu'à ce qu'il ſoit revenu à la grande plume; alors il faut travailler promptement le ſucre avec la ſpatule, en frottant au milieu & tout autour de la poële, juſqu'à ce qu'il commence à monter; mettez-y tout de ſuite un peu de blanc d'œuf délayé avec du ſucre fin, ſans être trop liquide, que vous aurez tout prêt: il faut le mêler promptement dans le ſucre, & verſer dans le moment le gâteau dans le moule de papier. Tenez le cul de la poële chaud à une cer-

taine diſtance du gâteau, ce qui contribue à le faire monter, & à le glacer, ainſi que le blanc d'œuf que vous mettez dedans.

Orgeat de Noiſettes.

196. Pilez un quarteron de noiſettes échaudées, avec un quarteron des quatre ſemences froides; arroſez-les de temps en temps, pour qu'elles ne tournent pas en huile, avec un peu d'eau; après les avoir pilées, vous les retirerez dans une terrine pour les délayer avec pluſieurs pintes d'eau: paſſez-les à pluſieurs fois dans une ſerviette mouillée; lorſqu'elles ſeront bien paſſées, vous y mettrez un quarteron de ſucre, avec le jus de la moitié d'un citron, que vous mêlerez bien avec le lait de noiſettes: le ſucre étant fondu, repoſez l'orgeat dans la ſerviette, que vous mettrez enſuite rafraîchir.

Glace de Grenades.

197. Choiſiſſez des grenades qui aient les grains bien rouges: ſi elles ſont groſſes, vous n'en prendrez que trois; mettez tous les grains dans un mortier pour

les concasser, ensuite vous les mettrez dans un pot avec une pinte d'eau & trois quarterons de sucre : laissez-les infuser un bon quart-d'heure, & les battez en les versant trois ou quatre fois d'un pot à l'autre ; passez-les dans un tamis serré, & mettez cette eau dans la salbotiere pour la faire prendre à la glace.

Glace d'Epine-vinette.

198. Mettez une pinte d'eau dans une poële, que vous mettez sur le feu ; quand elle sera chaude, vous y ajouterez deux poignées d'épine-vinette d'un beau rouge & bien mûre, que vous ferez bouillir cinq ou six bouillons, avec une livre de sucre ; ensuite vous l'ôtez du feu, & la laissez infuser jusqu'à ce que l'eau ait pris la couleur de l'épine-vinette, que vous passez dans un tamis bien serré pour la mettre dans la salbotiere & faire prendre à la glace.

Mousse de Chocolat.

199. Faites fondre six onces de chocolat dans un bon verre d'eau, que vous mettez sur un petit feu doux ; remuez-

le avec la ſpatule ; quand il ſera bien fondu & réduit comme une eſpece de bouillie, vous le retirerez de deſſus le feu, pour y mettre ſix jaunes d'œufs frais, que vous incorporerez dedans ; enſuite vous y mettrez une pinte de bonne crême ; mettez-y une demi-livre de ſucre fondre dedans, & une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, trois gouttes de cédrat ou de bergamotte ; fouettez la crême, & à meſure qu'elle mouſſera, mettez-la ſur un tamis avec une écumoire ou cuiller d'olive. Si votre crême ne mouſſe pas comme il faut, il faudra y mettre quelques blancs d'œufs pour lui aider. Quand vous aurez mis ſur le tamis toute celle que vous avez fouettée, vous prendrez celle qui a paſſé au travers du tamis, que vous refouetterez & remettrez avec l'autre. Ordinairement les mouſſes ſe mettent dans de grands gobelets d'argent faits exprès; quand on n'en a pas, l'on en prend de verre, que l'on met dans une cuve de fer-blanc faite exprès, où on a eu le ſoin de faire pratiquer une grille de la forme des gobelets pour les contenir ; l'on met de la glace deſſous, bien pilée, avec du ſel ou du ſalpêtre ; on en met de même ſur le couvercle de la cave, qui doit être fait com-

me un dessus de four de campagne : il doit y avoir une espece de gouttiere pour couler l'eau : cette précaution est pour soutenir les mousses fraîches : elles peuvent attendre deux ou trois heures avant de les servir.

Oranges, Bergamottes & Cédrats glacés en fruit.

200. Vous prenez de ces fruits ceux que vous voulez, vous ne faites que les vuider, sans les tourner; mettez-les dans l'eau bouillante pour les faire blanchir jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous les doigts; retirez-les à l'eau fraîche : après les avoir bien égouttés, il faut les mettre dans un mortier pour les piler très-fin, & les passer au travers d'un tamis fin ; faites cuire à la grande plume autant pesant de sucre que vous avez de marmelade ; mettez la marmelade dans ce sucre, que vous remuez jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés ensemble, ensuite vous la mettez dans des moules à glace pour la faire prendre à la glace ; lorsqu'elle sera prise, il faut la travailler & la mettre dans des moules de plomb faits en figures d'orange ; que vous enveloppez de papier, & les remettez à la glace. Lorsque vous

voudrez les ſervir, il faut leur donner une couleur qui imite le naturel. Pour le cédrat, l'orange & le citron, il faut prendre une pierre de gomme gutte que vous frottez ſur une aſſiette, où il y a un peu d'eau chaude, juſqu'à ce qu'elle vous faſſe une couleur foncée. Pour la bergamotte, il faut mettre une petite nuance de vert dans la même couleur, attendu qu'elle eſt toujours plus verdâtre.

Prunes de Mirabelle pour garder.

201. Prenez des prunes de mirabelle qui ſoient d'un jaune clair, preſque mûres, ôtez le noyau, ſi vous voulez; paſſez à l'eau bouillante, & qu'elles ne faſſe que frémir; il faut les retirer pour les mettre dans de l'eau fraîche: ſi elles ſont à noyaux, il faut les piquer toutes; faites clarifier du ſucre environ livre pour livre de fruit; faites cuire le ſucre à la plume, mettez-y les prunes, après les avoir fait égoutter, pour leur faire faire deux bouillons couverts; vous aurez ſoin de les bien écumer, & les mettre dans une terrine pour les y laiſſer vingt-quatre heures: ſi elles ſont à noyaux, vous les laiſſerez deux jours, après vous les

ferez bien égoutter ſur une paſſoire ou tamis ; mettez le ſirop ſur le feu pour le faire réduire au grand perlé ; alors vous y gliſſerez le fruit, & le ferez cuire juſqu'à ce que le ſucre ſoit revenu au grand perlé : vous les ôtez du feu pour les bien écumer & les mettre dans les pots. Il faut remarquer qu'à tous les fruits que l'on confit avec le noyau, il faut laiſſer les queues.

Prunes tapées.

202. Prenez des prunes de reine-claude preſque mûres, ou d'autres, pourvu qu'elles ſoient bonnes & qu'elles quittent le noyau ; faites-leur une inciſion du côté de la queue pour faire ſortir le noyau, en le pouſſant par l'autre côté avec la pointe d'un couteau : mettez-les dans du ſucre clarifié, il en faut une demi-livre pour une livre de prunes ; remettez-les ſur le feu avec le ſucre pour les empêcher de bouillir : il faut qu'elles ne faſſent que frémir, enſuite vous les ôtez du feu pour les mettre dans une terrine juſqu'au lendemain, que vous les égoutterez de leur ſirop, & les dreſſerez ſur le côté, ſur des gril-

les, pour les mettre sécher à l'étuve; quand elles seront seches d'un côté, vous les retournerez de l'autre : elles s'applatiront d'elles-mêmes, sans qu'il soit besoin de les taper. Vous les conserverez dans un endroit sec, dans des boîtes garnies de papier blanc.

Figues confites au liquide.

203. Faites bouillir environ douze bouillons dans de l'eau de figues à moitié mûres, que vous aurez piquées du côté de la queue avec la pointe d'un couteau ; ensuite vous les retirez du feu & les laissez dans la même eau : vous aurez soin de les couvrir pour les faire reverdir. Quand elles seront à demi froides, il faut les mettre dans l'eau fraîche & les faire égoutter. Faites cuire au perlé autant pesant de sucre que vous avez de figues ; mettez les figues dans le sucre pour leur donner cinq bouillons couverts ; ôtez-les du feu pour les écumer, & ensuite versez-les doucement dans une terrine pour les mettre jusqu'au lendemain à l'étuve, après vous coulerez le sucre dans une poële pour le faire recuire environ douze bouil-

lons ; & le verſerez tout chaud ſur les figues, que vous remettrez encore à l'étuve juſqu'au lendemain, que vous ferez recuire le ſucre au grand perlé, & y mettrez alors vos figues dedans pour leur faire prendre deux bouillons, & les mettrez dans des pots, quand elles ſeront à demi froides.

Gelée de Poires.

204. Prenez la quantité de poires que vous jugerez à propos, ſuivant ce que vous voulez faire de gelée, n'importe de quelles eſpeces, pourvu qu'elles ſoient bonnes. Après les avoir pelées, vous les coupez par morceaux, & les mettez dans une poële, avec un peu d'eau, pour les faire bouillir juſqu'à ce qu'elles viennent en marmelade. Mettez-les ſur un tamis fin pour faire paſſer au travers le plus de jus que vous pourrez. Sur une chopine de ce jus, faites cuire une livre de ſucre au caſſé, mettez-y le jus des poires pour lui faire faire quelques bouillons avec le ſucre ; vous connoîtrez que votre gelée eſt faite lorſqu'en la levant avec l'écumoire, elle tombe en nappe : ôtez-la du feu pour la mettre dans des

pots ; vous ne les couvrirez que quand ils seront tout-à-fait froids : ordinairement les gelées de poires sont fort peu d'usage.

Pâte de Pêches.

205. Coupez par petits morceaux de bonnes pêches bien mûres, après les avoir pelées ; mettez-les dans une poële pour les faire cuire & dessécher. Vous mettrez moitié pesant de sucre de ce que vous avez de pêches, que vous ferez cuire à la grande plume ; mettez-y vos pêches pour les faire cuire avec le sucre près de douze bouillons, en les remuant toujours avec la spatule, de crainte qu'elles ne s'attachent. En les ôtant du feu, vous les mettrez tout de suite dans les moules à pâte, pour les faire sécher à l'étuve.

Syrop de Mûres.

206. Pour faire une bouteille d'une pinte de sirop de mûres, prenez-en un petit panier qui puisse vous faire une chopine de jus. Il faut mettre les mûres dans une poële pour les faire fondre sur le feu, avec un demi-septier

d'eau, & vous leur ferez faire sept ou huit bouillons couverts, ensuite vous jetterez sur un tamis, pour les bien égoutter, dans une terrine ; vous aurez soin de les passer bien clair : faites clarifier deux livres de sucre, & réduire au cassé : mettez-y le jus des mûres, & le laissez sur le feu avec le sucre jusqu'à ce qu'ils aient pris corps ensemble : vous observerez qu'ils ne bouillent pas. Ensuite vous mettez votre sirop dans une terrine pour le mettre à l'étuve, & l'y laisser pendant trois ou quatre jours ; il faut entretenir le feu de l'étuve, comme pour faire un candi : vous verrez à votre sirop de temps en temps, avec une cuiller ; quand il sera au perlé, il sera fait.

Gelée d'Epine-vinette.

207. Prenez de l'épine-vinette bien mûre, de la plus belle que vous pourrez trouver. Il faut l'égrener, & la mettre dans une poële, avec de l'eau ce qu'il en faut pour qu'elle puisse tremper : donnez-lui une vingtaine de bouillons couverts, & la jettez sur un tamis pour en exprimer tout le jus. Il faut qu'elle cuise à grand feu, pour l'em-

pêcher de noircir, & vous aurez ſoin de la bien paſſer pour la rendre claire; vous meſurerez cette décoction, & autant de ſucre clarifié que vous ferez réduire au caſſé; mettez la décoction d'épine-vinette dans le ſucre, pour les faire bouillir enſemble. Au premier bouillon vous aurez ſoin de l'écumer, & la remettrez ſur le feu pour continuer à la faire bouillir, juſqu'à ce qu'en prenant de la gelée avec une cuiller, elle tombe en nappe, & qu'elle quitte net, c'eſt une marque que votre gelée eſt faite; vous l'ôterez du feu & la mettrez dans des pots, quand elle ſera un peu refroidie. Cette gelée eſt très-bonne pour la dyſſenterie, très-légere, & vaut mieux que le coing.

Dragées d'Anis.

208. Choiſiſſez de l'anis le plus gros & le plus doux que vous pourrez, mettez-le quelques jours à l'étuve pour le faire ſécher, enſuite vous le mettrez ſur un tamis clair pour le cribler, en le remuant, juſqu'à ce que le grain reſte net, ſans aucune pouſſiere; mettez l'anis dans une poële à proviſion avec du

ſucre cuit au caſſé, où vous aurez mis un peu de gomme arabique détrempée ; remuez toujours la poële ſur un petit feu juſqu'à ce que le ſucre ſe ſoit attaché après, & que les dragées ſoient bien ſeches ; enſuite vous leur donnerez encore une couche ou deux de ſucre ſans être gommé, juſqu'à ce que vous les trouviez aſſez chargées de ſucre. Si vous en faites beaucoup à la fois, vous les mettrez dans une baſſine.

Conſerve de Verjus.

209. Ayez la quantité de verjus mûr que vous jugerez à propos pour faire de la conſerve, mettez-le dans une poële pour le faire crever, enſuite vous l'ôtez du feu pour l'écraſer & en paſſer le plus que vous pourrez au travers d'un tamis, en le preſſant fort avec une ſpatule ; remettez dans la poële ce que vous aurez paſſé au travers du tamis, pour le faire deſſécher ſur le feu, en le remuant toujours, juſqu'à ce que votre marmelade ſoit bien épaiſſe. Sur un quarteron de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de ſucre à la grande plume : en l'ôtant du feu, après l'avoir

remué quelques tours, vous y mettrez la marmelade, que vous travaillez bien avec la ſpatule, en remuant toujours juſqu'à ce que le ſucre commence à blanchir autour de la poële; alors vous dreſſez votre conſerve dans des moules de papier. Quand elle ſera froide, vous la couperez par tablettes, à votre uſage.

Marmelade de Verjus.

210. Egrenez ſix livres de verjus preſque mûr, mettez-le ſur le feu dans une eau prête à bouillir; quand il eſt monté ſur l'eau, & qu'il commence à pâlir, vous le rafraîchiſſez un peu & l'ôtez du feu pour le couvrir, en le laiſſant dans la même eau, pour le faire reverdir. S'il ne l'eſt point aſſez, il faut le remettre chauffer dans la même eau juſqu'à ce qu'il ſoit aſſez vert, enſuite vous l'égouttez & paſſez dans un tamis pour en tirer le plus de marmelade que vous pouvez, en le preſſant fort avec une ſpatule. Mettez cette marmelade dans une poële, ſur le feu, pour la faire deſſécher, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe, & la mettez tout de ſuite ſur un plat. Faites cuire

au caffé autant pesant de livres de sucre que vous avez de marmelade; mettez-y la marmelade, pour la bien travailler avec le sucre, jusqu'à ce qu'ils soient incorporés ensemble : remettez sur le feu, en remuant toujours avec une spatule ; quand elle sera prête à bouillir, vous la mettrez dans des pots, & ne la couvrirez que quand elle sera tout-à-fait froide.

Coings confits au liquide.

211. Faites bouillir dans de l'eau, jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous les doigts, des coings jaunes & mûrs, après vous les retirerez à l'eau fraiche pour les couper par quartiers. Il faut les peler proprement, en ôter les cœurs & les rejetter à mesure à l'eau fraîche; prenez autant de livres de sucre que vous avez de livres de coings, pour le faire cuire au grand lissé. Mettez les coings dans le sucre pour les faire bouillir ensemble sur un petit feu : vous aurez soin de les descendre de temps en temps pour les écumer. Lorsque vous jugerez qu'ils seront assez cuits, vous les ôterez doucement du sucre pour les mettre

dans une terrine : achevez de faire cuire le sucre jusqu'à ce qu'il soit au grand perlé ; remettez les coings dans le sucre seulement pour les faire chauffer ; quand ils seront à demi-froids, vous les mettrez dans des pots, que vous ne couvrirez que lorsqu'ils seront tout-à-fait froids.

Pâte de Guimauve.

212. Prenez une livre de racine de guimauve nouvelle, que vous ratissez & lavez ; coupez-la par petits morceaux, pour la faire cuire jusqu'à ce qu'elle s'écrase facilement sous les doigts, ensuite vous la passerez dans une étamine avec de l'eau de sa cuisson ; bourrez-la avec une cuiller pour qu'il n'en reste point dans l'étamine : vous mettrez tout ce que vous avez passé dans une poële sur le feu pour la faire dessécher, jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, & qu'elle quitte la poële, en la remuant toujours avec une spatule. Faites cuire une livre de sucre à la grande plume, délayez-y la guimauve desséchée ; tenez-la sur un feu très-doux, pendant que vous travaillerez la guimauve avec le sucre pour les bien incorporer ensemble ; ensuite

vous dresserez votre pâte dans les moules, que vous mettrez sécher à l'étuve.

Pastilles de Réglisse pour le rhume.

213. Prenez un quarteron de réglisse verte, que vous ratissez & concassez; mettez-la dans une cafetiere, avec un peu d'eau; faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle ait rendu tout son suc, & qu'il reste peu d'eau : passez cette eau dans un tamis en pressant la réglisse; mettez fondre dans cette même eau une once de gomme adragan; lorsqu'elle sera fondue, vous la passerez dans une serviette, en la pressant fort; mettez-la dans un mortier, avec du sucre fin, pilez le tout ensemble, en y ajoutant toujours du sucre fin, jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, que vous retirerez du mortier pour en former des pastilles de la grandeur & dessin que vous voudrez, & que vous mettrez sécher à l'étuve.

Raisin en chemise.

214. Prenez le raisin que vous voudrez, pourvu qu'il soit mûr; le chasse-

las & le muſcat ſont les meilleurs ; détachez-les par petites grapes, & les mettez tremper dans du blanc d'œuf à moitié fouetté ; enſuite vous les maniez un peu dans les mains pour qu'il reſte peu de blanc d'œuf. Il faut tout de ſuite les mettre dans du ſucre fin un peu chaud ; quand elles auront pris ſucre par-tout, & qu'elles ſeront ſeches, vous les dreſſerez de la façon que vous jugerez à propos.

Ratafia de Raiſin muſcat.

215. Prenez du raiſin muſcat, qui ſoit très-mûr, écraſez-en tous les grains pour en tirer tout le jus, que vous paſſez dans un tamis, en les preſſant fort avec la ſpatule. Sur deux pintes de ce jus, que vous mettez dans une cruche, mettez-y deux pintes de bonne eau-de-vie, une livre de ſucre, un demi-gros de canelle ; bouchez bien la cruche avec un bouchon de liege & un parchemin mouillé ; mettez infuſer votre ratafia au ſoleil, pendant cinq ou ſix jours ; enſuite vous le paſſerez à la chauſſe. Lorſqu'il ſera bien clair, vous le mettrez dans des

bouteilles, que vous aurez ſoin de bien boucher.

Sirop de Pommes.

216. Coupez par petits morceaux la quantité de pommes de reinette que vous voudrez ; mettez-les dans une poële, avec très-peu d'eau, faites-les cuire juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade, après vous les paſſerez au tamis, pour en tirer le plus de jus que vous pourrez. Sur une chopine de ce jus, faites cuire deux livres de ſucre à la grande plume, mettez-y le jus des pommes, pour le faire bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit en ſirop fort, & le mettrez dans des bouteilles, quand il ſera preſque froid. Ce ſirop peut ſe garder long-temps.

Citrons, Bergamotes, Cédrats, pour confire.

217. Prenez des citrons pour les tourner ; à meſure que vous les aurez tournés, vous leur ferez une ouverture de forme ronde du côté de la queue, & les jetterez dans l'eau ; enſuite vous les mettrez dans une marmite pour les faire bouillir à grande eau : vous aurez ſoin

d'y regarder de temps en temps, en piquant une grosse épingle dedans; quand elle entrera aisément, c'est une marque qu'ils sont assez blanchis; retirez-les dans l'eau fraîche pour les vuider. L'on a, pour ces sortes de fruits, des cuillers à vuider; quand on n'en a point, on prend une cuiller à café: lorsqu'ils seront bien vuidés, vous les mettrez égoutter. Prenez du sucre, je ne dis pas la quantité, parce que je ne sais point la grosseur des fruits; mais vous pouvez mettre, pour commencer, une demi-livre par pinte de fruit. Quand votre sucre sera clarifié, mettez-y vos fruits, pour leur faire faire cinq ou six bouillons; retirez-les du feu pour les mettre dans une terrine jusqu'au lendemain, que vous recommencerez la même chose, en les augmentant de sucre. Pour la troisieme fois, vous les égoutterez & donnerez trois ou quatre bouillons au sirop, que vous jetterez dessus, les laisserez deux jours, & les augmenterez de sucre, s'ils en ont besoin, parce qu'il faut qu'ils baignent dans leur sirop, & que le sirop soit au grand perlé à la derniere cuisson. Donnez-leur, pour les finir, trois ou quatre bouillons; ensuite vous

les mettrez dans des pots, l'ouverture en haut. La bergamote, l'orange aigre, la lime, se confisent de la même façon.

Oranges en puits.

218. Prenez de belles oranges de Portugal, coupez le dessus en forme de couvercle; donnez quelques coups de couteau dans la chair, sans percer la peau; faites entrer du sucre fin dans la chair des oranges; remettez le couvercle dessus, si vous voulez, & servez.

Marrons en chemise.

219. Faites griller des marrons sur un petit feu, pour ne les point colorer, jusqu'à ce que vous puissiez enlever facilement les deux peaux, ensuite vous les trempez dans du blanc d'œuf fouetté en neige, & les roulez tout de suite dans du sucre fin; mettez-les sur des tamis pour faire sécher à l'étuve.

Pastillages, ou ingrédients de Café.

220. Pour faire une livre de pastillages de café, vous faites fondre, avec un peu

d'eau, une once de gomme adragan. Lorſqu'elle ſera fondue & paſſée dans un linge, vous la mettrez dans un mortier, avec deux onces de café pulvériſé & paſſé au tambour; mettez-y du ſucre fin, peu-à-peu, à meſure que vous pilez, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, que vous ôtez du mortier pour en former toutes ſortes de paſtilles ou ingrédients, comme des coquillages, des petits pois, des clous de girofle, des grains de bled, des grains de café, des paſtilles de différentes grandeurs & marquées de différents cachets.

Maſſepains de Piſtaches à la comete.

221. Pilez très-fin une demi-livre de piſtaches échaudées, mettez-y, en les pilant, un peu de ſucre fin, pour qu'elles ne tournent pas en huile; faites cuire à la grande plume un quarteron & demi de ſucre; mettez-y les piſtaches pilées, pour les faire deſſécher avec le ſucre ſur un très-petit feu, juſqu'à ce que, les touchant avec les doigts, elles ne ſe collent point après; mettez votre pâte ſur une table, poudrez-la deſſus & deſſous de ſucre fin: abattez-la avec le

rouleau de l'épaiſſeur d'un petit écu, pour la couper en étoiles où il y ait une petite queue; mettez vos maſſepains ſur une feuille de papier blanc, poſez deſſus un couvercle de four de campagne, avec un peu de feu deſſus; faites-les cuire doucement. Lorſqu'ils ſeront cuits d'un côté, vous les retournerez ſens deſſus-deſſous, pour mettre, ſur le côté qui n'eſt point cuit, une glace faite avec un peu de blanc d'œuf, quelques gouttes de jus de citron, & du ſucre fin, paſſé au tambour; remettez le couvercle ſur les maſſepains, pour faire cuire la glace.

Conſerve de Canelle.

222. Délayez dans une aſſiette, avec deux ou trois cuillerées de ſucre clarifié, un gros de canelle en poudre, paſſée dans un tamis très-fin, enſuite vous la mettez dans une demi-livre de ſucre cuit à la grande plume; remuez bien la canelle avec le ſucre, pour les bien incorporer enſemble; verſez de ſuite votre conſerve dans des moules de papier. Quand elle ſera priſe, vous la couperez par tablettes, à votre uſage.

Dragées de Nompareille.

223. Il faut piler de la graine de céleri, après l'avoir fait sécher à l'étuve; lorsqu'elle est pilée, vous la passez dans un tamis fin; mettez-la dans une grande poële à provision, avec du sucre au lissé, en lui donnant plusieurs couches, comme aux dragées, jusqu'à ce que vous voyez qu'elles aient pris sucre; sur la fin, avant de les finir, vous leur donnez la couleur que vous voulez, avec les couleurs dont on se sert à l'office. Vous les serrerez dans un endroit sec.

Sucre d'orge.

224. Mettez de l'orge dans une cafetiere, avec de l'eau, pour la faire bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit & qu'il reste peu d'eau; passez cette eau dans une serviette, en la tordant fort pour tirer l'expression de l'orge; laissez reposer pour la tirer au clair: vous la mettrez dans un sucre clarifié, pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce que le sucre soit cuit au caramel, que vous l'ôtez promptement pour le verser sur des

feuilles de cuivre frottées légérement avec un peu de bonne huile d'olive. Lorsque votre sucre commence à se durcir, vous le coupez en long, & l'arrondissez pendant qu'il est tout chaud.

Nectar.

225. Prenez trois gros citrons, ôtez-en l'écorce, coupez-les en tranches bien menues & les mettez dans un pot, avec quatre pommes de reinette, pelées & coupées par morceaux, une cuillerée d'eau de fleur d'orange, un peu de canelle, une pinte de vin de Bourgogne, une livre de sucre; faites infuser le tout ensemble bien couvert, pendant vingt-quatre heures, ensuite vous le passerez à la chausse & le mettrez dans des bouteilles.

Hypocras.

226. Mettez dans une cruche deux pintes de vin de Bourgogne, avec une livre & demie de sucre, les zestes d'un citron, six clous de girofle, la moitié d'une muscade, un bâton de canelle, une douzaine d'amandes douces un peu concassées, six feuilles de macis; bou-

chez bien la cruche & laissez infuser pendant vingt-quatre heures, ensuite vous passerez votre hypocras à la chausse, & le mettrez dans des bouteilles.

Cornichons de bled de Turquie.

227. Il faut prendre du bled de Turquie pendant qu'il est vert, & encore en moële; faites-le cuire à moitié dans de l'eau: après l'avoir rafraîchi dans une autre eau, vous le mettrez égoutter & confire de la même façon que les cornichons. Ils vous serviront au même usage.

Ecrevisses masquées.

228. Prenez des écrevisses cuites au court-bouillon, épluchez les queues, ôtez les petites pates, faites une farce de foies de volaille avec du lard rapé, ou tetine de veau blanchie, de la mie de pain, persil, ciboules, champignons, échalottes, le tout haché, sel, gros poivre, liez de quatre jaunes d'œufs; prenez le plat que vous devez servir, mettez de cette farce au fond, arrangez les écrevisses dessus, les queues en dedans, couvrez les écrevisses avec de la

même farce, panez de mie de pain; faites cuire au four, ou sous un couvercle de tourtiere; étant cuites, renversez la graisse, servez avec un jus de citron.

Huîtres chaudes au naturel.

229. Mettez les huîtres, avec leurs coquilles, sans les ouvrir, dans un four bien chaud, la chaleur les fera ouvrir, ou sur le gril, grand feu dessus & dessous, avec la pele rouge: servez à sec.

Omelettes au four, au blanc de veau.

230. Mettez dans une casserole douze œufs, avec persil, ciboules, sel, un peu de gros poivre; battez bien les œufs, faites-en trois omelettes, que vous étendrez chacune sur un couvercle de casserole. Etant à demi froides, mettez dessus une farce de volaille cuite, bien finie, roulez chaque omelette, & les mettez toutes les trois sur le plat que vous devez servir; passez dessus un doroir trempé dans de bon beurre, panez de mie de pain, essuyez les bords du plat, faites cuire de belle couleur au four;

après, renverſez la graiſſe, ſervez, avec une ſauce un peu claire & bien finie, de blanc de veau.

Etuvée à la Flamande.

231. Prenez une belle carpe, que vous écaillez, vuidez; mettez-la entiere dans une poiſſoniere, avec tranches d'oignons, filets de racines, perſil, ciboules thym, laurier, baſilic, le tout entier, ſel, gros poivre, une pinte de vin rouge, un bon morceau de beurre manié de deux pincées de farine, un peu de vinaigre; faites cuire: après dreſſez la carpe ſur le plat que vous devez ſervir; paſſez ſa cuiſſon au tamis, faites-la réduire au point d'une ſauce, mettez-y un anchois haché, câpres fines entieres: ſervez ſur la carpe.

Fleurs d'oranges confites au liquide.

232. Il faut faire bouillir de l'eau dans une grande poële, & y jetter votre fleur d'orange; lorſqu'elle aura bouilli une vingtaine de bouillons, & qu'elle commencera à être tendre ſous les doigts, tirez-la promptement & la rejettez dans

une autre poële d'eau bouillante, pour l'achever de blanchir, en y mettant un peu d'alun pilé, ou bien y presser deux jus de citron, c'est ce qui la rend blanche. Il n'en faut blanchir que deux ou trois livres à la fois; &, s'écrasant aisément sous le doigt, mettez-les dans de l'eau fraîche, avec un jus de citron: ensuite mettez-la au sucre clarifié, l'ayant fait auparavant chauffer. Observez que toutes les fois que vous verserez votre sucre dessus vos fleurs, il ne doit être que tiede. Le jour d'après vous ferez cuire votre sucre au petit lissé, & le verserez sur vos fleurs; car il ne faut pas qu'elles passent du tout sur le feu; & pour les finir, il faut, le troisieme jour, faire cuire le sucre au petit perlé, les mettre dans des pots & ne les couvrir que le lendemain. Pour les tirer au sec, il faut que la derniere cuisson ne soit qu'au lissé, & les jetter de même sur vos fleurs; après quoi, les ayant laissé reposer & refroidir, vous les mettrez égoutter & les tirerez au sec avec le sucre en poudre, les rangeant sur des tamis. Le lendemain vous les retournerez de l'autre côté & les poudrerez de même de sucre. Il faut prendre, pour cette

ſorte de confiture, le plus beau ſucre.

Poires de Rouſſelet à l'eau-de-vie.

233. Prenez des poires de rouſſelet qui ne ſoient pas tout-à-fait mûres, faites bouillir de l'eau dans une grande poële, piquez vos poires avec une groſſe épingle; quand elles le ſeront toutes, vous les mettrez dans l'eau bouillante pour les faire blanchir; ce que vous couvrirez quand elles ſeront un peu molettes: vous les mettrez dans de l'eau fraîche & les pilerez proprement; &, à meſure que vous les pilerez, vous les mettrez dans une autre eau fraîche, où vous aurez preſſé deux jus de citron, pour les entretenir blanches; enſuite tirez-les de l'eau & mettez-les au ſucre clarifié, prendre ſept à huit bouillons couverts; ôtez-les de deſſus le feu, écumez-les & les jettez dans une terrine, laiſſez-les-y juſqu'au lendemain, que vous leur donnerez encore huit ou dix bouillons à grand feu. Le troiſieme jour vous égoutterez le ſucre, & lui ferez prendre cinq ou ſix bouillons: vous coulerez votre fruit dedans, & lui donnerez encore cinq ou ſix bouillons; ôtez-les

de dessus le feu ; écumez-les, laissez-les refroidir & les mettez dans des bouteilles, moitié sirop, moitié eau-de-vie, & bouchez-les bien. A l'égard du sucre, il faut se régler sur la quantité de fruit que l'on a à confire ; & il faut qu'il baigne dans le sucre pour être bien nourri.

Oranges de Portugal à l'eau-de-vie.

234. Prenez des oranges de Portugal, bien rondes & bien unies, la quantité que vous souhaitez, tournez-les proprement & mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche : ensuite ayez une poêle d'eau bouillante sur le feu ; faites un petit trou à vos oranges, du côté de la queue, & mettez-les dans l'eau bouillante pour les faire blanchir, ce que vous connoîtrez en les piquant avec une épingle : si elles ne résistent point, elles sont comme il faut ; pour lors vous les retirez & les mettez rafraîchir ; ayez du sucre, clarifié la quantité qu'il en faut pour que les oranges baignent, & faites-leur prendre cinq ou six bouillons couverts : ôtez-les de dessus le feu, écumez-les & mettez-les dans une terrine, laissez-les-y jusqu'au lendemain ; vous donnerez cinq ou six

bouillons au ſucre, & les jetterez ſur votre fruit. Le troiſieme jour, donnez huit ou dix bouillons couverts au ſucre & au fruit tout enſemble ; ôtez-les de deſſus le feu, écumez-les, laiſſez-les refroidir & mettez-les dans des bouteilles, moitié ſirop, moitié eau-de-vie, & bouchez-les bien. Quand elles auront pris l'eau-de-vie, & que vous voudrez vous en ſervir, vous couperez l'orange par quartiers, ou en rouelles, que vous rangerez dans des compotiers, & vous verſerez du même ſirop par-deſſus, pour vous en ſervir en compote. On en peut tirer par quartiers au caramel. Les limes douces ſe font de même.

Conſerve de Fleur d'orange.

235. Prenez une livre de ſucre royal, que vous faites cuire à la groſſe plume, preſque à caſſé : vous avez enſuite une demi-livre de fleur d'orange épluchée, vous la hachez groſſiérement & vous exprimez deſſus un peu de jus de citron, pour conſerver la blancheur ; vous la jettez dans votre ſucre, quand le bouillon ſera rabaiſſé, & de même à tous les autres. Vous aurez ſoin de la bien mêler

avec le fucre, afin qu'il y en ait de tous côtés ; enfuite vous travaillez votre fucre tout autour de la poële, jufqu'à ce qu'il faffe une petite glace par-deffus, & alors vous vuidez promptement votre conferve dans un moule de papier, ou autres ; quand elle fera froide, c'eft-à-dire environ deux heures après, vous aurez foin de la lever defdits moules pour la conferver. Pour la fervir fur table, vous pouvez la couper de la maniere qu'il vous plaira, par tablettes ou autrement. Il ne faut pour cela que la tracer avec la pointe d'un couteau, elle fe caffe enfuite facilement. On en peut dreffer en rond ou en ovale. Si vous la voulez d'une couleur plus brune, vous n'avez qu'à mettre votre fleur d'orange en feuilles, dans une poële, fur le feu, avec une poignée de fucre en poudre, la faire rouffir un peu & la jetter dans votre fucre cuit à caffé : remuez le tout promptement avec la fpatule & le jettez dans vos moules.

Conferve d'Epine-vinette.

236. Prenez une livre d'épine-vinette, qui foit d'une belle couleur, & que vous égrenez-

égrenez; mettez-la dans une poële, avec un demi-ſeptier d'eau, & faites lui prendre trois ou quatre bouillons pour la faire fondre; enſuite mettez-la égoutter ſur un tamis & la paſſez à travers ce tamis, ſur un plat. Vous prendrez ce qui aura paſſé par-deſſous le tamis, & le remettrez ſur le feu pour le faire deſſécher : vous ferez cuire du ſucre à caſſé & vous jetterez votre marc dedans, juſqu'à ce qu'il en ait ſuffiſamment pour donner la couleur & le goût à votre conſerve, délayant bien le tout dans votre ſucre; puis vous travaillerez & blanchirez votre ſucre tout autour de la poële; & quand vous verrez qu'il fait une petite glace par-deſſus, vous dreſſerez votre conſerve dans vos moules.

Marmelade de Coings.

237. Vous prendrez des coings qui ſoient beaux, des plus jaunes, & les ferez cuire tout entiers, juſqu'à ce qu'ils ſoient moëleux; vous les pelerez & les paſſerez au tamis, enſuite vous les deſſécherez; après quoi vous en peſerez quatre livres : vous ferez cuire cinq livres de ſucre à la forte plume, & vous mettrez

le fruit dedans. Vous les remettrez dessus le feu, prendre trois ou quatre bouillons, vous les remuerez bien avec une spatule; vous ôterez le feu de dessous, vous mettrez cette marmelade dans des pots, toute chaude, & ne la couvrirez que le lendemain. La marmelade de coings rouges se fait de même, à l'exception qu'il faut y mettre de la cochenille préparée, avant d'y mettre le sucre.

Pâte de Marrons.

238. Il faut ôter la premiere peau & les faire blanchir dans de l'eau; ensuite vous les nettoyez & les mettez dans un mortier, avec un peu d'eau de fleur d'orange, ou de l'eau toute pure, pour les humecter. Quand ils sont pilés, vous les passez par un tamis; vous pouvez y mettre un peu de marmelade de pommes, pour leur donner plus de corps; vous pesez votre pâte, sur une livre de fruit, une livre de sucre cuit à la petite plume; vous la délayez bien avec une cuiller, & la mettez frémir sur le feu. Il ne la faut pas dresser qu'elle ne soit à moitié froide.

Clarequets de Prunes de Reine-Claude, ou de Mirabelle.

239. Vous prendrez des prunes de mirabelle, ou de reine-claude, des plus belles & des plus mûres, vous les pelerez & en ôterez les noyaux; vous en peserez quatre livres, vous les ferez bouillir dans une pinte d'eau, cinq ou six bouillons, & les passerez au tamis. Vous peserez une livre de ce jus que vous aurez tiré & que vous mettrez dans deux livres de sucre cuit à la forte plume; versez cette liqueur toute chaude dans des moules de verre ou de fer-blanc, & mettez-les à l'étuve avec un feu modéré. Au bout de deux jours que la premiere glace est faite, il faut, avec la pointe d'un canif, les décerner proprement & les verser sur des ardoises très-propres; les remettre à l'étuve avec le même feu, & lorsque la seconde glace sera parfaitement faite, vous les arrangerez sur des tamis, avec du papier blanc dessous: s'ils ont besoin de rester à l'étuve, vous pouvez les laisser, sinon les mettre dans un lieu sec, & vous en servir au besoin. Ils peuvent se faire aussi dans des moules à

pâte, en laiſſant refroidir la compoſition. Si vous en voulez faire de rouge, ayez recours à la cochenille préparée.

Gelée de Coings.

240. Vous prendrez des coings qui ſoient ſains & qui ne ſoient point encore bien mûrs. Vous les eſſuierez avec un linge blanc, & les couperez par morceaux : vous en peſerez ſix livres & les ferez cuire dans cinq pintes d'eau, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien cuits, après vous les verſerez dans un tamis, deſſus une terrine ; vous peſerez ſix livres de jus, & vous y ajouterez trois livres de ſucre, que vous ferez cuire enſemble juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée ; vous prendrez garde que le feu ſoit modéré, afin que la gelée ait le temps de rougir : après vous la mettrez toute chaude dans des boîtes ou dans des pots.

Paſtilles de Canelle.

241. Faites fondre de la gomme adragan dans un pot, avec un peu d'eau ; une once, par exemple, ſuffit pour quatre livres de ſucre : au bout de deux ou

trois jours que votre gomme eſt bien détrempée, & que vous l'avez encore démêlée avec la cuiller, vous la paſſez & preſſez dans un linge blanc, pour en ſéparer toute la craſſe : vous mettrez cette eau de gomme dans un mortier, avec un ou deux blancs d'œufs, puis vous aurez de la canelle pilée bien fine & paſſée au tamis fin : vous la délayez bien avec votre gomme & vos blancs d'œufs ; enſuite vous prendrez du ſucre en poudre, paſſé au tamis fin, que vous mêlerez avec le reſte peu-à-peu, continuant toujours de bien délayer l'un & l'autre, juſqu'à ce que votre pâte ſoit bien maniable : alors vous pourrez former vos paſtilles en rond, en long ou autre forme qu'il vous plaira. Si vous avez des cachets ou chiffres, vous les imprimerez ſur vos paſtilles & les ferez ſécher à l'étuve. Vous pouvez, ſi vous voulez, n'y pas mettre de blanc d'œuf, on prétend qu'il fait gercer la pâte ; & ſi, nonobſtant cela, elle gerçoit, vous mettriez votre pâte dans une ſerviette un peu mouillée, & formeriez vos paſtilles.

Girofle en dragée.

242. Il faut prendre du girofle, le piler & le passer au tamis fin; mettre de la gomme adragan tremper avec de l'eau dans un pot, pendant un jour, la passer au travers d'une serviette blanche, & la mettre dans un mortier, puis la piler avec de la poudre de girofle, & y mettre de temps en temps du sucre en poudre pour en faire une pâte. Quand elle est formée & qu'elle est maniable, vous l'ôtez du mortier & la maniez sur une table bien nette, avec du sucre en poudre : vous en prenez gros comme une noix, que vous mettez sous la main gauche, puis la filez sur la table avec les doigts, à la grosseur d'un clou de girofle, & à mesure que vous la filez, vous la coupez avec un couteau, de la longueur d'un clou de girofle. Quand toute votre pâte est coupée, vous la mettez sur un tamis, sécher à l'étuve, pendant huit jours; mettez-la sur le fourneau, avec du sucre cuit à lissé, & à chaque couche la bien sécher & la charger, jusqu'à ce qu'elle soit assez grosse.

Fleurs d'orange pralinées.

243. Faites cuire deux livres de ſucre à la grande plume, prenez quatre livres de fleurs d'orange épluchées, que vous jettez dedans, faites cuire le tout enſemble juſqu'à la grande plume ; enſuite travaillez-la, en la remuant continuellement avec la ſpatule, hors de deſſus le feu. Quand elle ſera bien ſeche & bien travaillée, vous la mettrez dans des coffrets à l'étuve, pour la maintenir ſéchement & vous en ſervir au beſoin. De cette maniere elle ſera blanche. Si vous la voulez brune, il faut la remettre un peu ſur le feu pour la faire griller, en la travaillant toujours & la finir de même. Hors de la ſaiſon, on peut s'en ſervir pour mettre au candi, faire des grillages & des conſerves.

Sirop d'Œillet.

244. Il faut choiſir des œillets bien rouges, dont vous ne prendrez que la partie purpurine. Peſez, par exemple, trois livres de fleurs, mettez-les dans un vaiſſeau de terre verni au dedans & étroit

d'embouchure ; verſez par-deſſus neuf livres d'eau bouillante, de fontaine, & faites plonger les fleurs dans l'eau avec avec une ſpatule de bois. Le pot étant bien couvert, vous le tiendrez ſur les cendres chaudes pendant une heure, au bout de laquelle vous donnerez un petit bouillon à votre infuſion, puis vous la coulerez & exprimerez : vous la ferez enſuite chauffer & la verſerez chaudement ſur trois livres de nouvelles fleurs d'œillets, qu'on aura miſes dans le même vaiſſeau & qu'on laiſſera encore infuſer une heure ; après quoi on clarifiera cette liqueur avec un blanc d'œuf & ſix livres de ſucre, que vous ferez cuire juſqu'à perlé, puis vous jetterez le tout ſur un tamis que vous mettrez ſur une terrine, ou le paſſerez à travers un linge fin. Ce ſirop eſt fort bon contre le mauvais air, les fievres malignes & épidémiques ; dans les foibleſſes, il fortifie le cœur & le cerveau, étant pris ſeul dans une cuiller, ou dans la boiſſon ordinaire.

Eau de Grenades.

245. Prenez quatre grenades dont les grains ſoient bien rouges, que vous tire-

rez du dedans : écrasez-les dans une terrine, avec demi-livre de sucre & une pinte d'eau. Si la liqueur n'est pas assez colorée, délayez-y une cuillerée de gelée de groseilles; remuez bien le tout, & le passez dans une chausse ou dans une serviette pliée en double; mettez-la dans des moules & la faites glacer.

Pains d'Amandes & de Pistaches.

246. Prenez une demi-livre d'amandes douces, un demi-quarteron de pistaches, pilez-les dans un mortier avec du citron confit; ajoutez-y une demi-livre de sucre. Quand le tout est bien pilé, mettez-y sept jaunes d'œufs frais; fouettez-en les blancs, mêlez bien le tout ensemble, prenez le plat que vous devez servir, frottez-le de beurre & dressez votre pâte dessus, unissez-la & la faites cuire au four, & servez glacé.

Cuisses d'Oie à la Bordeaux.

247. Prenez deux cuisses d'oie, avec leur graisse, comme elles sont dans le baril, achevez de les cuire avec leur graisse dans une casserole. Prenez des

oignons coupés en gros dés, que vous passez avec du lard fondu. Quand il est cuit & égoutté de sa graisse, assaisonnez de sel, gros poivre, dressez les cuisses d'oie dans le plat que vous devez servir, l'oignon par-dessus. Vous mettez dans la casserole où ont cuit les oignons, un peu de bouillon, un filet de vinaigre; détachez bien avec ce qui tient à la casserole, en faisant chauffer; servez cette sauce par-dessus l'oignon. Vous pouvez mettre les cuisses, en les faisant cuire dans une braise, ou sur le gril, à l'échalotte, ou une rémolade.

Maniere de clarifier le Sucre.

248. Faites fondre votre sucre avec de l'eau bien claire, mettez-le sur le feu avec du blanc d'œuf fouetté. Quand il vient à bouillir, & qu'il s'enfle prêt à répandre, versez-y un peu d'eau froide pour le faire rabaisser; & lorsque, la seconde fois, il vient à s'élever, ôtez-le de dessus le feu & le laissez reposer environ un quart-d'heure, pendant lequel il s'abaisse: ôtez doucement, avec l'écumoire, la crasse noire qui est au-dessus, ensuite passez-la au travers d'une

ſerviette blanche mouillée, & il eſt clarifié. On fait pluſieurs ſortes de cuiſſons de ſucre. 1° Cuiſſon de ſucre à liſſé. On connoît qu'il eſt à liſſé, lorſqu'en trempant le bout du ſecond doigt dedans le ſucre clarifié, & l'appliquant enſuite ſur le pouce, & les ouvrant auſſitôt un peu, il ſe fait de l'un à l'autre un petit filet, qui ſe rompt d'abord & qui reſte en goutte ſur le doigt.

2° A perlé: la cuiſſon eſt telle, lorſqu'en faiſant le même eſſai & en ſéparant les deux doigts, le filet qui ſe fait, ſe maintient de l'un à l'autre.

3° A ſouflé: c'eſt lorſque le ſucre ayant cuit quelques-autres bouillons, & qu'en ſouflant au travers des trous de l'écumoire, après l'avoir ſecouée ſur le bord de la poële, il en ſort comme des étincelles ou petites bouteilles.

4° A la plume: c'eſt lorſqu'après quelques bouillons & faiſant le même eſſai, il en ſort de plus groſſes & de plus longues bouteilles qui ſe tiennent enſemble.

5° A caſſé. Lorſqu'ayant trempé votre doigt dans le ſucre, après l'avoir mouillé dans l'eau, & le replongeant promptement dans cette même eau, vous en

détachez le ſucre avec les deux autres doigts, & que le ſucre ſe caſſe avec un petit bruit.

6° Au caramel. C'eſt la derniere cuiſſon, & on connoît qu'elle eſt telle, lorſqu'en mettant le ſucre ſous la dent, il ſe caſſe & craque nettement ſans s'y attacher. Il faut obſerver le moment où il eſt parvenu à cette derniere cuiſſon, autrement il brûleroit.

Maniere de couper la Volaille rôtie.

249. Prenez l'aile de la main gauche, ou avec une fourchette, coupez de la droite, avec le couteau, la jointure de l'aile, & achevez de la main gauche. 2° Levez du même côté la cuiſſe, en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure, & tirez-la avec la main gauche: faites de même pour l'autre côté. 3° Coupez l'eſtomac, le croupion & la carcaſſe en deux. Quand c'eſt un pigeon moyen qu'il faut découper, il ſe coupe ſimplement en deux par le dos, en faiſant tenir le croupion avec les deux cuiſſes. Le canard & les oiſeaux de riviere ſe coupent par aiguillettes, enſuite on leve les ailes, les cuiſſes & la

carcasse. Quant aux lapereaux & aux levrauts, on les fend depuis le col, en descendant le long du dos, & après qu'on a levé le filet, on le coupe par morceaux, en travers.

Méthode simple pour faire des Macarons.

250. Pilez dans un mortier une livre d'amandes; après les avoir échaudées, pelées, jettées en eau fraîche, égouttées & essuyées, arrosez-les d'un peu d'eau de fleur d'orange ou de quelques blancs d'œufs, pour qu'elles ne tournent pas en huile : ensuite prenez autant de sucre en poudre, avec encore trois ou quatre blancs d'œufs, & battez bien le tout ensemble, puis dressez vos macarons sur du papier, avec une cuiller à bouche, & les faites cuire à petit feu.

Vin brûlé.

251. Prenez une pinte du meilleur vin de Bourgogne, mettez-le dans une chocolatiere, avec une demi-livre de sucre, une feuille de macis, deux clous de girofle, un petit bâton de canelle, deux douzaines de grains de coriandre,

deux ou trois zeftes de citron, deux feuilles de laurier; mettez la chocolatiere devant un bon feu, & du charbon allumé tout autour: quand la vapeur ou fumée vous fera connoître que le vin eft bien chaud, mettez-y le feu avec du papier allumé, laiffez-le brûler jufqu'à ce qu'il s'éteigne tout feul; mouillez une ferviette blanche & paffez le vin au tamis dans un vaiffeau ou bouteille, dont l'ouverture foit large, & fervez tout chaud.

Vin imitant la liqueur, délicieux à boire & facile à faire.

252. Coupez deux citrons par tranches, pelez & coupez de même deux pommes de reinette, mettez le tout dans un plat, avec une demi-livre de fucre en poudre, une pinte de vin de Bourgogne, fix clous de girofle, un peu de canelle concaffée, de l'eau de fleurs d'orange; couvrez bien le tout, laiffez-le infufer trois ou quatre heures, puis paffez-le à la chauffe. On peut, fi on veut, ambrer le vin, ou le mufquer, en y mettant un grain pilé avec du fucre, enveloppé de coton & attaché à la pointe de la chauffe, où on le preffe.

Vinaigre Rosat.

253. Prenez de gros boutons de roses rouges, appellées roses de *Provins*; coupez en l'onglet, c'est la partie blanche couverte du calice; faites secher cette partie rouge au soleil : prenez une livre de ces roses ainsi sechées, mettez-les dans une forte bouteille de verre, versez-y dedans huit livres de bon vinaigre, bouchez la bouteille, exposez-la au soleil pendant environ trois semaines, après quoi coulez & exprimez le tout; versez l'expression dans la même bouteille, exposez-la au soleil le même espace de temps; coulez le vinaigre, en exprimant bien le tout, & le gardez.

Méthode de préparer la Moutarde, pour la conserver toute l'année.

254. Prenez deux onces de semences de moutarde en poudre, & une demi-once de canelle commune, aussi en poudre, faites une masse avec de la fleur de farine & une suffisante quantité de vinaigre & de miel, dont vous ferez de petites boules que vous laisserez sécher

au soleil, ou dans un four, lorsque le pain en aura été retiré. Pour vous en servir, détrempez une ou deux de ces petites boules avec du vin & du vinaigre, ce sera une fort bonne moutarde.

Biscuits du Palais-Royal.

255. Mettez dans une balance six œufs frais, & pesez de l'autre côté autant de sucre en poudre, du plus beau, bien sec, & passé au tamis : pesez le poids de trois œufs de la plus belle farine de froment, & sechée au four ; cassez vos œufs dans une terrine, séparez les blancs des jaunes, fouettez les blancs fort long-temps, & faites-les monter en neige ; mettez-y alors le sucre en poudre, mêlez-le bien avec les blancs, puis jettez-y vos jaunes & remuez pour les incorporer ; ensuite jettez-y de la farine, mêlez bien le tout, mais doucement ; mettez deux pincées de rapure de citron & de conserve de fleurs d'orange ; remuez deux ou trois tours ; dressez votre pâte dans les moules, glacez-les légérement & mettez-les au four.

Maniere de conserver les Cuisses d'Oies dans leurs graisses, & de s'en faire une ressource pour le temps où la volaille manque.

256. Les oies étant bien engraissées, on les tue, on les laisse quatre ou cinq jours se faisander; ensuite on leve proprement les cuisses de dessus la carcasse, puis les ailes, la peau, la chair & le lard, qui tiennent ensemble; on coupe le tout en quatre quartiers, dont chacun fait une aile ou une cuisse. On les sale un peu, & on leur laisse prendre sel pendant deux jours; on les fait cuire ensuite dans une chaudiere, avec la graisse même des oies; on connoît que le tout est suffisamment cuit, lorsque la graisse fondue est devenue parfaitement claire, & que la chair des cuisses & des ailes s'est toute retirée des os; alors on les tire de la chaudiere & on arrange les ailes & les cuisses séparément, & sans les dépécer, dans des pots de grès bien vernissés & bien nets. Il ne faut pas les trop presser, & laisser un vuide de quatre doigts au haut du vaisseau, ensuite verser par-dessus la graisse toute bouillante qui est dans la chau-

diere, en la faisant passer à travers un linge fin, pour en ôter ce qu'il y a de grossier, mais ne remplir pas totalement le pot, & n'en couvrir que le dessus des viandes. Lorsque la graisse est figée, on acheve de remplir les pots avec de la graisse de porc, qu'on a fait chauffer pour la rendre liquide : comme elle est plus ferme, elle sert de couverture pour conserver le tout.

On peut préparer & conserver, de la même maniere, les cuisses & les ailes des dindons qu'on auroit fait bien engraisser, & qui ont quelque chose de plus délicat. Ces sortes de viandes ainsi confites, se conservent dans leur bonté plus de six mois. On peut en manger au bout de deux ou trois mois. On en fait usage de deux façons. 1° Pour la soupe aux choux de Milan ou à larges côtes, en les mettant un moment dans la marmite à la soupe, avant de la dresser, & on les mange comme du bouilli. 2° Pour en faire une espece de ragoût : en ce cas on doit les passer à la poële, & ensuite leur faire une sauce à l'oignon, avec un peu de vinaigre.

Pâte en Sirop d'Orgeat.

257. Prenez des amandes de Provence, de l'année, fraîchement cassées, ce qu'on connoît à leur couleur blonde; joignez-y deux onces d'amandes ameres par livre d'amandes douces : mettez toutes les amandes dans une terrine, jettez-y de l'eau bouillante pour les dépouiller facilement de leurs peaux ; pilez-les & les jettez à mesure dans l'eau fraîche, puis tirez-les de l'eau; pilez-les dans un mortier, passez-les sur une pierre unie, & les broyez avec un rouleau, en y jettant un peu d'eau dessus. La pâte étant faite, délayez-la dans très-peu d'eau, passez-la par l'étamine, avec forte expression ; s'il reste beaucoup de lait dans la pâte, délayez-la encore dans une autre eau, & jusqu'à ce qu'il ne reste point de lait.

Pour faire du sirop d'orgeat à l'eau simple avec le sucre, réduisez-le jusqu'à ce qu'il soit prêt à candir ; mettez-y alors votre lait d'amandes & laissez-le bouillir; remuez-le aux premiers bouillons, & lorsqu'il sera assez épais, retirez-le du feu, laissez le refroidir, remuez de temps en temps, de crainte que

l'orgeat ne monte trop ; étant froid, mettez-le en bouteille, en remuant toujours le ſirop. Il faut, pour le ſirop, ſept livres de ſucre pour une livre d'amandes douces, & deux onces d'amandes ameres.

Marmelade de Rouſſelet, eſpece de poires.

258. Faites deſſécher des rouſſelets ſur le feu ; quand ils ſont bien mollets, tirez-les, mettez-les dans de l'eau fraîche, pelez-les, prenez-en la chair, paſſez-les au tamis & faites cuire du ſucre à la grande plume ; incorporez-les dans votre pâte, qu'il faut avoir bien deſſéchée ; faites ſeulement frémir le tout, & emportez votre marmelade après l'avoir poudrée de ſucre : pour une livre de fruit, il faut trois quarterons de ſucre.

Maniere de ſaler le Porc.

259. Coupez par morceaux la chair de porc qu'on vient de tuer, après en avoir tiré les entrailles & le ſang, & après avoir laiſſé évaporer la plus grande humidité de la chair, étendez tous les morceaux, les uns après les autres, ſur

le saloir, qu'il seroit bon d'avoir imbibé auparavant avec de l'eau de genievre; frottez-les de sel avec la main, de maniere qu'il n'y ait pas le moindre petit endroit qui n'en ait été pénétré: à mesure que vous salerez les morceaux, arrangez-les sur la table, serrez l'un contre l'autre & entassez par lits. Laissez-les pendant huit jours en cet état; au bout de cet espace, changez-les de situation, en mettant dessous ceux qui étoient dessus, & frottez de sel les endroits où il n'y en auroit pas eu assez: dérangez-les ainsi jusqu'à ce que le lard paroisse luisant; alors battez chaque piece avec un bâton, pour en ôter le sel superflu, puis attachez-les à un ratelier, dans un endroit à l'abri de la chaleur; mais pour le garder plus long-temps, il faut auparavant le faire consumer dans la cheminée.

Autrement. Après avoir ôté le dedans, les jambons, les épaules, la tête, & autres gros morceaux, fendez tout le reste en deux parties, salez-les bien; passez dessus, & par deux ou trois fois, un rouleau à force de bras pour faire pénétrer le sel, & de deux jours en deux jours, puis pendez le salé au plancher & salez de même les pieces que vous avez levées.

Recette pour faire de la Bouillie pour les enfants à la mamelle, avec du riz.

260. Il faut faire moudre une partie de riz, ensuite on fait la bouillie avec un demi-septier de lait, un demi-septier d'eau, un gros & demi de sel, une once & demie de farine de riz : on délaye de la farine avec le lait, l'eau & le sel : on fait bouillir le tout jusqu'à ce qu'il commence à y avoir une croûte légere au fond du poëlon, on l'ôte ensuite de dessus la flamme, & on le met un quart-d'heure ou environ sur la cendre chaude; on remettra ensuite cette bouillie sur la flamme jusqu'à cuisson parfaite, laquelle se connoît à l'odeur, & lorsque la croûte, qui est au fond du poëlon, est fort épaisse, sans cependant qu'elle sente le brûlé. Quatre livres de farine suffisent par mois, pour la nourriture d'un enfant, à lui faire de la bouillie deux fois par jour; mais comme la farine de riz seule est un peu trop pesante, deux livres peuvent suffire; en y mêlant un bon tiers de farine de froment.

Méthode d'Angleterre pour bien faire le Cidre.

261. Environ quarante heures après que le jus des pommes eſt dans la cuve, & que vous verrez une croûte s'élever au-deſſus, ne la remuez point, ne la laiſſez point rompre, mais tirez par la canule, & de temps à autre, un verre de cidre, pour voir s'il eſt bien clair, & alors tranſvaſez-le dans un vaiſſeau bien net; cette opération détache une partie de lie, & empêche la croûte de ſe mêler avec le cidre; 2° lorſque le cidre a été mis dans le muid, on le laiſſe fermenter pendant quatre ou cinq jours, pour lui donner une certaine force, mais pas plus long-temps, autrement il n'auroit pas de douceur : après ce terme, ſoutirez-le dans un vaiſſeau où l'on a brûlé une mêche de ſoufre, & bouchez-le juſqu'au temps de le mettre en bouteilles, c'eſt-à-dire à la fin de Mai ou d'Août, & ne le ſoutirez pas ſouvent, de peur de l'affoiblir.

Vin de Groseilles.

262. Ayez la valeur d'un boisseau de groseilles en grapes, écrasez cette quantité de fruit dans un vaisseau, jettez-y douze pintes d'eau ; douze ou quinze jours après exprimez le tout, passez la liqueur, mettez la colature dans un baril & n'y touchez que lorsqu'elle commence à s'éclaircir : alors soutirez-la dans un autre baril, puis sur quatre pintes de liqueur, mettez une chopine d'esprit de vin, & du sucre, si on veut, & dans une quantité raisonnable ; mêlez & remuez-le pendant un quart-d'heure, bouchez la piece avec soin, laissez-la en cet état pendant trois mois. Au bout de ce temps elle est excellente à boire. Vingt boisseaux de groseilles peuvent suffire pour faire un muid de ce vin. Cette méthode est fort utile dans les pays où le vin est rare. Au reste, le fruit de groseillier épineux est plus propre que les groseilles en grappes, pour faire les vins de liqueur.



Riz économique de la Paroiſſe S. Roch, à Paris.

263. Quantité des matieres qui entrent dans le riz économique, & leur prix, ſuivant les marchés de Paris, en 1769.

	Quantité.	Prix.	
Riz à 6 ſols la liv.	20 l.	6 l.	
Pommes de terre à 9 den. la liv. 72 livres, —— 60 préparées.		2	14
Pain à 3 ſols 6 den. la liv.	14	7	
Citrouille ou potiron ...	10	6	
Navets à 1 ſ. 9 d. la botte, 8 bottes.	15	7	
Beurre fondu, à 12 ſ. la liv.	4	2	8
Sel à 12 ſols la livre. ...	4	2	8
Eau, 9 ſeaux peſant 33 livres chaque.	297	0	4
Bois, le dixieme de la voie à 18 livres.		1	16
	444 l.	21.	

Maniere d'apprêter le riz. Verſez ſept ſeaux d'eau dans la marmite, couvrez-la ; allumez le four le ſoir, faites bouillir à gros bouillons ; prenez, à

deux reprises différentes, un seau de cette eau bouillante; lavez-en le riz, rincez-le à l'eau fraîche, mettez-le dans la marmite; modérez le feu en le couvrant, laissez-le mitonner toute la nuit. Ajoutez les matieres suivantes, préparées la veille, ainsi qu'il suit :

Faites tremper, pendant une demi-heure, les pommes de terre dans de l'eau chaude; agitez-les ensuite avec un balai ras ou usé, afin d'en ôter exactement toute la terre; rincez-les à l'eau fraîche; faites-les cuire & les couvrez, afin que, l'eau les surnageant, elles cuisent également. Lorsqu'elles seront cuites, ôtez la chaudiere de dessus le feu; inclinez-les, en contenant les pommes de terre avec le couvercle, pour verser ainsi toute l'eau; jettez-les ensuite toutes chaudes dans un mortier, auge ou autre ustensile suffisant pour contenir la quantité de ces pommes de terre; pilez-les sur le champ, autrement il y auroit de la perte; réduisez-les en bouillie, le plus exactement qu'il sera possible; versez un seau & demi d'eau; délayez, broyez & passez-les ensuite à la passoire, ainsi que pour faire de la purée de pois, en ajoutant à sur & mesure un

demi-ſeau d'eau tiede. Faites cuire les navets, ratiſſez & coupez à l'ordinaire, pendant une heure & demie au plus, parce qu'ils rougiroient : retirez-les avec une écumoire ; pilez & les réduiſez en bouillie, ſans paſſer.

Faites cuire dans un ſeau d'eau les carottes, ratiſſées & coupées par rouelles, & le potiron mondé & coupé par tranches ; pilez-les enſuite, délayez & paſſez avec leur eau, qui eſt fort douce & agréable : celle des navets n'eſt pas bonne, ainſi qu'on l'a éprouvé.

Les carottes ſuppléent, livre pour livre, au défaut de potirons, même de navets.

Rallumez le feu à ſix heures du matin, mettez dans le riz toutes les matieres préparées, quatre livres de bon beurre fondu, & quatre livres de ſel diſſous dans de l'eau chaude ; remuez avec une ſpatule de bois, afin de bien mêler le tout enſemble ; faites mitonner. A huit heures & demie, mettez dans la marmite vingt livres de pain de froment raſſis & coupé tel que pour le ſouper ; remuez, & à neuf heures ſervez.

Remarques sur le Riz qui se distribue à la Paroisse de Saint Roch, à Paris.

A quatre heures après midi on allume le feu, à six heures on met le riz dans la marmite; on le fait cuire à petits bouillons, parce qu'autrement il brûleroit. Entre huit & neuf, avant que de s'aller coucher, on a soin d'examiner si le feu est suffisant pour faire mitonner le riz toute la nuit.

Cette longue & légere ébullition rend d'autant plus sain cet aliment, que la partie glutineuse en est totalement détruite, tel que dans les crêmes de riz, d'orge, &c. nourritures préparées pour les malades. Cette maniere est moins gênante que celle où l'on fait crever le riz, en remuant continuellement & en ajoutant peu-à-peu l'eau suffisante pour cet effet.

Pommes de terre. La méthode de piler les pommes de terre est infiniment plus prompte & moins embarrassante que celle de les peler; mais il faut avoir l'attention de les peler sortant du feu, autrement on auroit de la peine à les peler, parce que la peau s'amalgamant alors avec la

pulpe, empêcheroit qu'elles ne paſſaſſent à la paſſoire, & il y auroit beaucoup de perte, comme on l'a éprouvé. On ſe ſert, depuis peu à Saint Roch, d'une maniere de les cuire plus prompte & plus économique.

On a fait conſtruire, au commencement de l'hiver, un fourneau qui économiſe beaucoup de bois. Il eſt compoſé de trois foyers, qui correſpondent par des ouvertures latérales, leſquelles ſe ferment & s'ouvrent à volonté, par le moyen de deux plaques de fonte montées dans des couliſſes. Aux deux foyers des extrémités ſont ſcellées les deux grandes marmites, l'une deſtinée au riz & l'autre au bouillon des pauvres; dans le milieu eſt la petite marmite de dix-neuf pouces de diametre, ſur vingt pouces de profondeur.

C'eſt dans cette petite marmite que l'on fait cuire depuis quelque-temps les pommes de terre. Pour cet effet, on les met dans un panier d'oſier fait exprès, & qui entre aiſément dans cette marmite; (il y a un demi-pouce de diſtance entre la circonférence du panier & les parois de la marmite.) Lorſqu'elles ſont cuites, on les tire facilement par le

moyen de deux anses aussi d'osier, attachés au rebord du panier, & l'eau s'en égoutte en même-temps. Les deux anses sont mobiles, se plient sur les pommes de terre, & n'empêchent point de couvrir la marmite. Les pommes de terre cuites & préparées immédiatement avant que de s'en servir, sont meilleures que préparées la veille.

Les avantages qu'on retire de la culture des pommes de terre, sont connus dans tous les pays où on les cultive. Elles servent de salubrité aux hommes, & offrent une ressource assurée dans des temps de disette. Leur salubrité est prouvée par le grand usage qu'on en fait en beaucoup de Provinces du Royaume : aussi les Citoyens zélés pour le bien de l'humanité, s'occupent à encourager cette culture si utile au pauvre peuple.

Ce riz bien préparé, produit quatre cents dix-huit à quatre cents vingt-cinq livres; au-dessus ou au-dessous de ces deux termes, il est ou trop clair, ou trop épais. La spatule qui sert à mélanger les matieres, sert aussi de regle, par le moyen d'une écaille qu'on y a pratiquée & qui indique la quantité de riz qu'on a à distribuer.

La marmite de trente pouces de diametre, sur vingt de profondeur, est de cuivre bien étamé, munie d'un couvercle de fer-blanc qui s'y emboîte : quoique le riz y soit près de quinze heures, il n'y a rien à craindre de la part de ce métal, parce que la matiere est dans une légere, mais continuelle ébullition. D'ailleurs le riz donne un enduit qui recouvre les parois de la marmite & en conserve l'étamage, & c'est pour ce même effet qu'on se sert d'une cuiller de bois pour servir le riz, qu'on ne lave la marmite & qu'on n'en étanche l'eau qu'avec une éponge, ce qui accélere encore cette manipulation. On distribue ce riz avec une cuiller qui contient une chopine, mesure de Paris, pesant une livre trois ou quatre gros. Ce riz économique, évalué, en achetant tout suivant le marché de Paris, à la somme de vingt livres, tout préparé, donne quatre cents huit ou quatre cents douze rations : ainsi chaque portion ne revient pas à un sol.

L'expérience de trois mois a constaté que chaque portion suffit, à peu de chose près, à la nourriture d'un adulte : ainsi que ces quatre cents huit à quatre

cents douze portions, équivalent au moins à quatre cents livres de pain, lesquelles, à trois sols six deniers la livre, font la somme de soixante-dix livres; de laquelle somme, déduisant le prix du riz économique, de vingt livres, il en résulte une économie journaliere de cinquante livres. Personne n'ignore que la soupe est la nourriture la plus convenable à une quantité de personnes, pour laquelle il faudroit débourser soixante-dix livres, pour l'alimenter seulement de pain & d'eau.

Pour garder du Verjus de grains.

264. Il faut cueillir le verjus, environ huit jours devant le temps qu'on a coutume de le cueillir, pourvu qu'il fasse un peu de soleil & que le temps soit sec: on l'arrange ensuite grape contre grape, fort doucement, dans un baril; ensuite, étant plein, on referme le baril, on l'emplit, par le bondon, de vieux verjus de l'année précédente, & on laisse le baril à la cave: quand on voudra s'en servir, il faudra défoncer le baril, & il sera très-beau.

Pour faire du Vinaigre ſans un tonneau vinaigré, ou pour donner de la force au Vinaigre affoibli.

265. Prenez du poivre de Guinée, du poivre d'Arabie blanc & du poivre long, une once de chacun : pilez le tout enſemble & le mettez dans un ſachet de toile neuve ; ſuſpendez-le au milieu du tonneau, dans lequel vous verſerez trois ſeaux de vin bouilli & tout chaud ; cela fait, bondonnez le tonneau durant trois heures, & vous éprouverez l'effet de ces drogues.

Pour faire du Vinaigre ſec.

266. Prenez une demi-livre de tartre blanc, lavez-le bien avec de l'eau chaude ; étant bien lavé, ſechez-le, mettez en poudre très-fine ; imbibez cette poudre de bon vinaigre, faites-la ſecher au four ou au ſoleil ; étant ſeche, réduiſez-la de nouveau en poudre, imbibez-la encore de vinaigre & la faites encore ſecher ; réitérez cela dix fois, & vous aurez par ce moyen une poudre très-aigre, qui aigrit l'eau & en fait du vinaigre. On

peut porter cette poudre dans sa poche, pour s'en servir au besoin.

Gaufres au Sucre.

267. Cassez six œufs dans une terrine, ajoutez-y une demi-livre de sucre en poudre, & une demi-livre de fleur de farine, ou un peu plus; détrempez bien toutes choses ensemble; mettez-y un quarteron de bon beurre frais, qui soit fondu, & l'incorporez bien dans la pâte avec une cuiller. Si vous jugez que la pâte soit claire, vous y ajouterez un peu de sucre & de farine, pour l'épaissir. Quand la pâte sera comme il faut, vous mettrez chauffer le fer, & les ferez cuire comme les gaufres au lait.

Abricots verts au liquide.

268. Après avoir nettoyé, blanchi & reverdi les abricots, on met du sucre clarifié dans une poële, la quantité proportionnée au fruit; on passe ensuite les abricots deux fois à l'eau fraîche, & on les égoutte sur des tamis; on les coule ensuite dans le sucre & on leur donne un petit bouillon; après quoi on

les ôte du feu pour les écumer, & on les met dans une terrine : on doit avoir l'attention qu'ils nagent un peu dans le sucre, en observant cependant que le premier sucre soit léger en cuisson. Le lendemain on les met égoutter dans une passoire, on donne une douzaine de bouillons au sucre, & on le verse sur le fruit. On continuera cette opération pendant deux ou trois jours, & on augmentera le sucre clarifié, à mesure que le fruit se nourrira. Pour les finir, il faut les mettre égoutter & voir s'il y a assez de sucre; s'il n'y en a pas assez, on y remettra du sucre cuit au même degré que celui dont on les a retirés; on remettra le sucre sur le feu, & on le fera cuire jusqu'à la grosse perle; ensuite on coule le fruit dedans & on lui donne cinq ou six bouillons couverts: on les ôte de dessus le feu, on les écume bien, &, étant à demi-froids, on les empote.

Beurre d'Amandes.

269. Pelez & pilez environ quarante amandes douces; mettez-y environ une demi-livre de bon beurre frais, quantité de sucre en poudre & un peu d'eau de

fleur d'orange ; pilez le tout ensemble, passez-le à la seringue, avec le fer rond à petit trous, & le dressez sur une assiette.

Amandes du Languedoc, frites.

270. Mettez dans de l'eau, des amandes bien pilées ; faites-les égoutter & les mettez dans un bassin avec beaucoup de sucre en poudre, faites chauffer de l'huile dans un poëlon, comme pour frire ; faites-y cuire vos amandes jusqu'à ce qu'elles paroissent un peu dorées ; tirez-les avec l'écumoire, & les dressez sur du papier avec la cuiller, comme de la conserve.

Abricots à mi-Sucre.

271. On prend quatre livres de sucre qu'on fait cuire à la plume ; on a ensuite quatre livres d'abricots mûrs, que l'on pele : on les met dans le sucre, & on leur fait prendre un petit bouillon pour leur faire jetter leur eau. On les laisse refroidir, &, étant refroidis, on les remet sur le feu & on les fait bouillir jusqu'à ce qu'ils n'écument plus. On les ôte ensuite de dessus le feu, & on les

laiſſe dans leur ſucre, juſqu'au lendemain qu'on les égoutte ſur une paſſoire, & on fait cuire le ſirop à perlé; quand il eſt ainſi cuit, on le met dans une terrine & on gliſſe les abricots dedans; on les écume & on les met à l'étuve pour les achever. Le lendemain on les égoutte & on les dreſſe ſur des ardoiſes ou feuilles de fer-blanc, pour les mettre ſecher à l'étuve, poudrés de ſucre; ſinon on les conſerve liquides juſqu'à une autre fois, & on les tire enſuite au ſec, comme les précédents.

Lait d'Amandes.

272. Il faut échauder quatre onces d'amandes douces, les peler & piler fortement, les arroſant de temps en temps d'un peu de lait, les paſſer par un tamis de crin fin, & cependant faire bouillir une pinte de bon lait, que l'on fait conſommer environ de moitié; pendant qu'il eſt tout chaud, il faut y mêler les amandes, avec quatre onces de ſucre en poudre & quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange, à quoi on donne ſeulement un bouillon, puis on le paſſe dans un tamis, on le dreſſe dans une porcelaine, & on le ſert.

Abricots verts à l'Eau-de-vie.

273. Il faut avoir des abricots verts, préparés pour le liquide; on les passe à l'eau bouillante pour les faire blanchir & reverdir; ensuite on les met au sucre clarifié, on leur donne sept ou huit bouillons couverts, on les écume & on les met dans une terrine jusqu'au lendemain. Après avoir donné sept ou huit bouillons au sucre, on le jette sur le fruit; le troisieme jour on égoutte le sirop du fruit, & on lui fait prendre cinq ou six bouillons. On coule en même-temps le fruit dans le sucre, & on lui donne encore sept ou huit bouillons couverts; on les ôte de dessus le feu, on les écume, on les laisse refroidir & on les met dans des bouteilles, moitié sirop, moitié eau-de-vie par-dessus, & on les bouche bien. Ce fruit peut servir en compote, au caramel, & on en peut tirer au sec.

Crême d'Amandes.

274. L'on met quatre onces d'amandes douces dans de l'eau bouillante, pour

les peler ; on les tire & les rafraîchit dans de l'eau fraîche ; on les égoutte & on les pile bien, en les arrosant d'un peu d'eau, pour les maintenir en leur blancheur. On a ensuite une chopine de bon lait, avec lequel on délaie le blanc de deux œufs frais & quatre onces de sucre, que l'on fait bouillir à petit feu & consommer d'environ le quart, le remuant incessamment avec une spatule. Quand la crême commence à se former, on y ajoute les amandes, qu'on fait bouillir huit à dix bouillons ; on les passe aussi-tôt par un tamis de moyenne grosseur ; on y joint cinq ou six gouttes d'eau de fleurs d'orange, & on la dresse sur une porcelaine, pour la servir froide, garnie autour du petit caramel, & même, par-dessus, d'une grille que vous dressez sur le col d'une assiette, après l'avoir frotté légérement d'huile.

Abricots mûrs à l'Eau-de-vie.

275. Ayez des abricots presque mûrs, passez-les à l'eau bouillante pour les blanchir ; quand ils seront montés sur l'eau, vous ôterez la poële de dessus le

feu, vous tirerez les plus mollets pour les mettre à l'eau fraîche, & vous remettrez les autres sur le feu pour les achever de blanchir. Quand ils sont montés de même, & qu'ils sont mollets, tirez la poêle de dessus le feu & les mettez dans de l'eau fraîche, comme les autres; ensuite mettez-les égoutter sur des tamis & les mettez au sucre clarifié; donnez leur cinq ou six bouillons couverts.

Artichaux en Surprise.

276. Choisissez les plus petits pigeons que vous pourrez trouver, échaudez-les, troussez-leur les pattes dans le corps & les faites blanchir; mettez-les cuire dans un blanc, avec autant de crêtes que vous avez de pigeons. Passez des champignons & des ris de veau coupés comme un salpicon, mouillez de bouillon, dégraissez & liez d'un coulis; mettez vos pigeons dans le ragoût & le laissez refroidir. Prenez autant d'artichaux que de pigeons, parez-les à l'ordinaire, faites-les blanchir, mettez-les dans de l'eau fraîche, vuidez-les de leur foin & les mettez égoutter. Quand le ragoût est froid, mettez un pigeon

dans chaque artichaut, avec un peu de ragoût; couvrez le dessus de chaque artichaut d'une farce faite avec du poulet cuit, un peu de veau passé avec du persil, ciboules, champignons hachés, un morceau de beurre, une pointe d'ail, de la graisse de veau & du lard blanchi, six jaunes d'œufs pour liaison & bons assaisonnements; jettez un peu de mie de pain sur cette farce, foncez un plat d'argent de tranches de veau & de jambon bien minces, & d'une barde de lard; arrangez dessus les artichaux & les faites cuire au four. Quand ils sont cuits, servez-les avec une bonne essence, &, sur chaque artichaut, coupez un peu la farce pour faire tenir une crête bien droite.

Artichaux frits en Surprise.

277. Vuidez-les de leur foin, &, après les avoir blanchis, faites-les cuire dans une braise; laissez-les refroidir, remplissez-les d'un ragoût, avec un petit pigeon, comme dans le N° précédent; couvrez-les de même farce, frottez-les bien par-tout d'une pâte faite avec de la farine, des œufs & un peu de sel;

faites-les frire ensuite dans une friture neuve & bien chaude. Quand ils sont frits, servez garnis de persil frit à l'entour : il faut mettre la friture dans une casserole ronde, bien creuse, afin que les artichaux soient couverts de friture.

Artichaux en Surprise à la Sainte-Menehould.

278. Ils se font de même que les précédents, excepté qu'il faut mettre un petit pigeon dans le ragoût & le servir avec une essence. Il faut aussi quelques jaunes d'œufs dans la Sainte-Menehould.

Conserve d'Abricots.

279. Vous prendrez des abricots blancs à demi-mûrs, vous les pelerez & les couperez par petites tranches ; vous les ferez dessécher sur un petit feu. Vous en peserez quatre onces & vous ferez cuire une livre de sucre à la plume, un peu forte ; vous le laisserez un peu refroidir & vous mettrez le fruit dedans, que vous remuerez avec une cuiller : vous le délayerez bien & le dresserez en petites pâtes.

Sirop d'Abricots.

280. Mettez quatre livres d'abricots bien mûrs dans deux pintes d'eau, faites-les bouillir à grand feu jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade ; ensuite jettez-les dans un tamis, dessus une terrine, puis passez-les à la chausse jusqu'à ce qu'ils soient bien clairs. Pesez-en quatre livres, mettez-y deux livres de sucre clarifié, faites cuire le tout à grand feu jusqu'à ce qu'il soit en sirop, & mettez-le dans des bouteilles.

Autre Sirop d'Abricots.

281. Prenez des abricots bien mûrs, pelez-les & les coupez par morceaux ; faites ensuite cuire du sucre à soufflé, où vous jettez votre fruit avec les amandes écrasées. Après que le tout a pris huit ou dix bouillons, pourvu que ce soit entre lisse & perlé, vous le versez sur un tamis & vous en prenez le sirop qui passera, pour vous en servir au besoin : il faut cinq quarterons de sucre sur une livre de fruit. Ou bien

prenez des abricots que vous pelerez & fendrez par la moitié, vous les rangerez ſur des petites buchettes miſes en travers ſur une terrine, &, à chaque couche ou rangée, vous mettrez du ſucre en poudre, en y employant pareille quantité que ci-deſſus. Vous laiſſerez cela de la ſorte juſqu'au lendemain, en lieu frais; enſuite vous ferez chauffer un peu d'eau, &, y ayant mis vos abricots, vous verſerez le tout ſur un linge pour couler cette eau ſans preſſer le fruit, laquelle eau vous ſervira, avec celle qu'auront rendu les abricots dans la terrine, pour en faire le ſirop, ayant ſoin d'employer toutes les attentions ordinaires, juſqu'à ce qu'il ſoit cuit à perlé.

Biſcuits de Chocolat.

282. Mettez dans une terrine deux tablettes de chocolat rapé, avec une demi-livre de ſucre fin, paſſé au tamis, & quatre jaunes d'œufs; battez le tout enſemble avec une ſpatule, enſuite vous y mettez huit blancs d'œufs fouettés, que vous mêlez bien avec le ſucre & le chocolat. Vous prenez un quarteron de farine un peu ſechée au four, que

vous mettez dans un tamis; paſſez-la au travers dans la compoſition de biſcuits, que vous remuez à meſure qu'elle tombe, pour la bien mêler; dreſſez vos biſcuits dans des moules de papier, jettez un peu de ſucre fin deſſus, en le faiſant tomber légérement d'un tamis; mettez cuire dans un four doux.

Glace d'Abricots.

283. Prenez une douzaine d'abricots bien mûrs que vous écraſez avec la main; ajoutez-y une chopine d'eau; il faut les laiſſer infuſer pendant une heure ou deux : on les paſſe au travers d'un tamis, en les preſſant, ſans remuer, pour en exprimer tout le jus. On y met enſuite une demi-livre de ſucre; lorſqu'il ſera fondu, on mettra l'eau dans une ſablonniere pour faire prendre la glace.

Maſſepain de Chocolat.

284. Echaudez deux livres d'amandes douces, tenez-les dans de l'eau fraîche, & pilez-les dans un mortier; faites cuire une livre de ſucre à la plume, mettez-y vos amandes, deſſéchez la pâte

à petit feu, tirez-la de la poële & mettez-la refroidir; quand elle sera froide, vous y ajouterez trois onces de chocolat pilé & passé au tamis, & un blanc d'œuf, & vous manierez le tout ensemble. Vous pourrez former une abaisse d'une partie de ladite pâte; vous la découperez avec des moules de fer-blanc, vous en passerez à la seringue: ceux qui seront découpés, vous les pourrez glacer d'une glace royale.

Ratafia d'Abricots.

285. Il se fait de deux façons, ou en faisant infuser des abricots coupés par morceaux dans de l'eau-de-vie, pendant deux jours, en les passant à la chausse & y mettant les ingrédients ordinaires; ou bien l'on fait bouillir les abricots avec du vin blanc & on les laisse refroidir, ensuite on tire la liqueur au clair & on y met de l'eau-de-vie, pinte pour pinte, & par pinte un quarteron de sucre, de la canelle, du clou, du macis & les amandes des abricots concassés, puis on laisse infuser le tout pendant huit ou dix jours; on le passe à la chausse & on le met dans des bouteilles, pour s'en servir au besoin.

Eau de Canelle pour prendre en guiſe de boiſſon.

286. Prenez un coquemar, dans lequel vous mettrez une pinte d'eau que vous ferez bouillir devant le feu ; lorſqu'elle aura bouilli, vous la retirerez & y mettrez environ une demi-once de canelle en bâton, avec deux ou trois clous de girofle. Vous boucherez bien le coquemar & laiſſerez ainſi refroidir la liqueur ; vous en prendrez enſuite un demi-ſeptier que vous mettrez dans deux pintes d'eau : ſi vous n'en voulez qu'une pinte, vous n'y en mettrez que la moitié du demi-ſeptier, ou environ, ſur chaque pinte, avec à-peu-près un quarteron de ſucre, ſuivant votre goût; après quoi vous mettrez rafraîchir la liqueur pour la boire.

Tourte d'Abricots.

287. Prenez une tourtiere d'une abaiſſe de feuilletages bien mince ; épluchez vos abricots, c'eſt-à-dire coupez-les en deux & ôtez la peau, faites-les cuire à moitié dans un peu d'eau & de

ſucre ; garniſſez le fond de ſucre en poudre & de morceaux d'écorce de citron confit : arrangez vos abricots deſſus, avec leurs amandes, que vous aurez blanchies & épluchées ; remuez encore du ſucre en poudre, abaiſſez un morceau de feuilletage bien mince, farinez-les & les pliez en quatre ; coupez-en de petits filets, comme une lardoire, pour bander votre tourte. Formez tel deſſein que vous jugerez à propos, ſurtout que cela ne ſoit point confus. Coupez de votre feuilletage deux ou trois bandes de la largeur du pouce & épaiſſes de quatre écus, poſez-les autour de votre tourtiere, en humectant l'abaiſſe avec un peau d'eau ; bordez-la comme il faut, appuyez le pouce également par-tout pour la ſonder, coupez l'excédent & façonnez-le d'abord avec le dos du couteau : faites cuire juſqu'au temps que le feuilletage aura fait ſon effet & aura belle couleur, & que la tourte ſera reſſuyée ; rapez du ſucre deſſus & la glacez avec un brin de fagot, du côté du fond, ou avec la pelle rouge.

*

Marrons confits.

288. Prenez des marrons de Lyon, choïfiffez les plus plats, ôtez la premiere peau, ayez de l'eau bouillante fur le feu, dans deux poëles; dans l'une vous leur ferez prendre cinq ou fix bouillons, enfuite vous les ôterez avec l'écumoire & vous les remettrez dans l'autre poële pour achever de les blanchir; fi, en les piquant avec une épingle, elle ne réfifte point, c'eft une marque qu'ils font comme il faut; ôtez les de deffus le feu, tirez-les les uns après les autres pour en ôter la peau qui refte, & mettez-les à mefure dans de l'eau tiede; égouttez-les enfuite & paffez de l'eau fraîche par-deffus pour les tenir plus blancs; mettez-les au fucre clarifié, faites-les frémir, ôtez-les de deffus le feu & portez-les à l'étuve, ou bien laiffez-les fur de la cendre chaude jufqu'au lendemain, que vous augmenterez ce fucre, s'ils n'en ont point affez: faites-leur prendre un bouillon, & remettez-les à l'étuve jufqu'au lendemain.

Abricots verts au caramel.

289. Prenez des abricots verts confits à l'eau-de-vie, faites-les égoutter & sécher à l'étuve; vous leur mettrez à chacun un petit bâton pour pouvoir les tremper dans un ſucre cuit au caramel. A meſure que vous les trempez, vous les dreſſez ſur un clayon, c'eſt-à-dire vous mettez les petits bâtons dans la maille du clayon, afin que le caramel puiſſe ſécher en l'air, après quoi vous les dreſſez ſur une aſſiette de porcelaine, garnie d'un rond de papier découpé.

Marrons confits tirés au ſec.

290. Otez la première peau à de gros marrons, quand ils ſeront tous pelés, ayez deux poëles d'eau bouillante, faites-leur prendre trois ou quatre bouillons dans la premiere, & mettez-les avec l'écumoire dans la ſeconde, pour achever de les blanchir, juſqu'à ce qu'en les piquant d'une épingle, elle entre très-facilement, alors vous les ôterez du feu pour en prendre avec une écumoire; vous leur enleverez la petite peau pen-

dant qu'ils sont chauds, & vous les jetterez à mesure dans une eau très-claire & un peu tiede; vous y passerez le jus d'un citron pour les conserver blancs : après les avoir égouttés, vous les mettrez dans un sucre cuit au petit lissé, dans lequel vous passerez encore du jus de citron; vous les remettez ensuite, pendant un quart-d'heure, sur un petit feu pour les faire migeoter dans le sucre, sans qu'ils bouillent; vous les coulez ensuite doucement dans une terrine, & vous les mettez pendant vingt-quatre heures à l'étuve, après quoi vous leur faites prendre un bouillon, & les remettez encore vingt-quatre heures à l'étuve: vous les retirez du sucre pour les faire égoutter, & vous faites pour lors cuire le sucre à la grande plume; vous y jettez les marrons pour leur faire prendre un bouillon couvert, vous les ôtez incontinent du feu. Lorsque la chaleur du sucre sera un peu diminuée, vous le travaillerez sur le bord de la poële; à mesure qu'il blanchit d'un côté, vous prenez un marron avec une fourchette, que vous retournez doucement dans le sucre blanchi : prenez garde de ne le point casser; dressez-les à mesure sur

des grilles de fil-d'archal : vous continuerez les autres de la même façon.

Abricots verts au Candi.

291. Prenez des abricots verts confits & bien sechés à l'étuve, mettez-les sur les grilles qui se mettent dans les moules à candi ; vous prenez du sucre suivant la quantité que vous avez d'abricots, faites-le cuire au soufflé & le versez sur les abricots : vous les mettrez à l'étuve jusqu'à ce qu'ils soient candis.

Liqueur de Citron, autrement Eau de Citronelle.

292. Choisissez trente citrons les plus frais, & ceux qui auront été les moins maniés sont les meilleurs ; vous couperez l'écorce de vos citrons en lames fines & déliées, y laissant le moins de blanc qu'il sera possible ; vous les mettrez en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie ; vous ajouterez l'écorce de quatre oranges, une poignée de coriandre concassée, & quatre clous de girofle : l'infusion sera de trois semaines ou un mois, après quoi vous distillerez au filet très-

délié, & vous ne cohoberez point, parce que dès la premiere opération votre esprit sera imprégné de l'essence aromatique. Ayant retiré environ cinq pintes, par la distillation, vous les mêlerez à une égale quantité de sirop, la composition vous donnera pour l'ordinaire un mêlange laiteux: pour le rendre très-liquide, faites usage du blanc d'œuf. La citronelle, liqueur, tient des propriétés de l'huile de citron & de l'esprit de vin, improprement dit; elle est par conséquent bonne contre les influences d'un air contagieux; elle réjouit les parties nobles, elle incise les phlegmes, & elle aide à la transpiration

Abricots au Surtout.

293. Il faut prendre des abricots confits au liquide, de ceux qui sont entiers, que vous mettez égoutter de leur sirop; vous prenez un abricot entier que vous fendez par le côté, pour qu'il s'ouvre par la moitié sans se détacher tout-à-fait, & l'appliquez sur un autre entier, de façon qu'il l'entoure tout-à-fait & que les deux ne paroissent en faire qu'un, ensuite vous les retrempez légérement

dans le ſirop & les mettez égoutter ſur des feuilles de fer. Poudrez-les par-tout avec du ſucre fin, que vous faites tomber avec le tamis, & les mettez à l'étuve pour les faire ſécher ; lorſqu'ils ſeront ſecs d'un côté, il faut les mettre ſur un tamis, du côté ſec, & les ſaupoudrer de l'autre. Remettez à l'étuve pour rachever de les faire ſécher : vous les conſerverez dans une boîte garnie de papier blanc, dans un endroit ſec.

Liqueur de Cédrats.

294. Le cédrat eſt une eſpece, ou plutôt une variété de citron plus gros, plus odorant, plus aromatique que le citron ordinaire : il en a toutes les propriétés, mais dans un degré ſupérieur ; conſéquemment il peut ſervir à faire une liqueur encore plus excellente que celle N° 292 : elle ſe prépare, ſe diſtille & ſe compoſe de la même maniere, à la réſerve que le cédrat étant plus gros & plus aromatique, il en faut employer une moindre quantité. Pour neuf pintes d'eau-de-vie, ſept gros cédrats ſuffiront ; on n'ajoutera ni coriandre, ni girofle, ni orange, mais à la place très-

peu de canelle, environ une demi-once sur neuf pintes d'infusion : on teint les cédrats en liqueur rouge purpurine, au lieu qu'on laisse la citronelle dans sa couleur naturelle, blanche & liquide.

Abricots glacés en fruits.

295. Prenez la quantité d'abricots que vous jugerez à propos, suivant ce que vous en voulez faire, qu'ils ne soient pas trop mûrs ; ôtez-en la peau & les noyaux, coupez-les par morceaux pour les mettre dans une poële, avec une livre de sucre fin pour une livre de fruit ; faites-les cuire à grand feu, en les remuant toujours avec la spatule, jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade. Lorsque votre marmelade commence à se lier, vous l'ôtez du feu pour écraser ceux qui ne sont pas fondus ; remettez-la ensuite sur le feu pour lui donner quelques bouillons : elle sera faite quand vous aurez trempé un doigt dedans & qu'appuyant le pouce contre, ils se collent ensemble. Lorsque votre marmelade sera froide, vous la mettrez dans une sabloniere pour la faire prendre à la glace ; quand elle sera prise, vous la

travaillerez bien & la mettrez dans des moules pour lui faire prendre la figure des fruits naturels; enveloppez tous les moules avec du papier, & les mettez à la glace avec de la glace pilée en neige, mêlée avec du sel ou du salpêtre : vous aurez soin que le vaisseau où vous les mettrez, soit percé & qu'il ne retienne pas l'eau. Avant de les servir, vous leur donnerez la couleur d'abricots, que vous mettrez dessus avec un petit pinceau, un peu de gomme gutte, où vous ajouterez un peu de cochenille & du carmin, comme pour faire une couleur d'abricots en plein vent.

Eau de Citron.

296. Prenez un citron, coupez-en la peau en zestes, mettez-les dans une aiguiere, avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre ; exprimez-y le jus de deux citrons; laissez infuser le tout pendant quelques heures, si vous n'êtes pas pressé, ou bien battez-la d'un vaisseau dans un autre, & , lorsqu'elle aura pris le goût de citron, passez-la comme les autres, & la mettez glacer.

Pastilles de Violettes.

297. Pour leur donner la couleur & l'odeur de violette, vous détrempez de l'indigo & de l'iris, & vous mêlez cette eau avec votre gomme; quand elle est fondue, & dans le mortier, vous y ajoutez ensuite du sucre fin en poudre, & vous continuez de tourner & de bien démêler le tout jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable. On en forme ensuite des pastilles rondes en bâton; on les finit. Si on en veut faire des rouges, il n'y a qu'à y mettre de la cochenille préparée, en pilant la pâte, ou bien une cuillerée de marmelade d'épine-vinette, qui soit d'un beau rouge.

Marmelade de Violette.

298. Il faut prendre une livre de belle violette épluchée, la bien piler; vous ferez cuire trois livres de sucre à la premiere plume, & vous y mettrez votre violette : vous la remettrez sur le feu, pour lui faire prendre cinq ou six petits bouillons à petit feu; il faut la remuer ensuite avec une spatule & la mettre toute chaude dans des pots.

Méthode pour faire l'Orgeat.

299. Prenez une demi-livre de semences froides, qui sont la graine de citrouille, de courge, de concombre & de melon Lavez-les & essuyez-les bien après; joignez-y six onces d'amandes douces, & deux onces d'amandes ameres, que vous ferez un peu tremper dans une eau tiede pour en ôter la peau; mettez le tout dans un mortier de pierre, & pilez-le bien; jettez-y ensuite deux livres de sucre, avec la pellicule d'un citron levée légérement, que vous broierez avec les semences; cela composera une pâte que vous mettrez, bien pressée, dans un vase de terre ou de faïence, & que vous pouvez conserver un mois, & plus, dans un lieu sec, pour vous en servir au besoin. Vous en prendrez, sur chaque pinte d'eau, de la grosseur d'un œuf de poule, que vous mettrez dans une étamine de serge, & que vous délayerez avec une cuiller; vous presserez ensuite le marc avec les deux mains, & vous jetterez sur la liqueur quelques gouttes de fleurs d'orange; vous la transvaserez ensuite dans quelques cruches ou bou-

teilles, que vous ferez rafraîchir avant de la boire.

Compotes de Fraises.

300. Ayez de belles fraises, qui ne soient point trop mûres ; épluchez-les & lavez-les ; faites-les égoutter sur un tamis : mettez dans une poële une demi-livre de sucre, avec un peu d'eau, & le faites cuire à la grande plume : vous connoîtrez sa cuisson en soufflant au travers de l'écumoire qui ait trempé dans le sucre ; s'il s'envole comme de la plume, jettez-y les fraises & les descendez de dessus le feu : laissez-les reposer un peu de temps dans le sucre, en les remuant doucement avec la poële ; vous leur ferez ensuite faire un petit bouillon, & vous les retirerez promptement, si les fraises vouloient se lâcher & ne point rester entieres ; quand elles seront à moitié froides, vous les dresserez dans le compotier.

Eau de Fraises.

301. Prenez une livre de fraises bien mûres, & un quarteron de groseilles rouges ; mettez-les toutes dans une terrine, écrasez-les ensemble ; mettez-y

une pinte d'eau fraîche & huit onces de ſucre, & laiſſez le tout infuſer une demi-heure ; vous paſſerez enſuite cette eau à la chauſſe juſqu'à ce qu'elle ſoit bien claire, & vous la mettrez dans un pot rempli d'eau & de glace. Cette eau eſt ordinairement un peu teinte de rouge ; mais ſi on la fait avec des fraiſes blanches, elle n'a point de couleur. La fraiſe écarlate, étant jûteuſe, ſeroit plus propre à cet uſage, ſi ſon parfum étoit auſſi vif que celui des fraiſes communes.

Gâteau de Violettes.

302. Il faut former un moule de papier un peu élevé, de la grandeur que vous voulez faire votre gâteau ; épluchez de la violette, peſez-en une demi-livre, que vous mettez dans une livre de ſucre cuit à la grande plume : travaillez-la promptement ſur le feu, avec une ſpatule ; quand le tout commence à monter & que vous êtes prêt à le verſer dans le moule, ajoutez-y un peu de blanc d'œuf battu avec du ſucre en poudre, qui ne ſoit pas trop liquide, & que vous avez tout

prêt, ce qui fera monter le gâteau; versez-le promptement dans le moule; & tenez dessus le cul de la poële chaud, à une certaine distance, ce qui fera encore monter le gâteau.

Laitues farcies à la dame Simone.

303. Faites-les blanchir un moment; égouttez, dépliez les feuilles sans qu'elles quittent le tronc, jusqu'à ce que vous soyez parvenu au petit cœur; ôtez-le, &, à sa place, mettez-y un morceau de farce fine de volaille; ficelez vos laitues; coupez par tranches deux livres de rouelle de veau, foncez-en une casserole, avec des bardes de lard, tranches d'oignons; faites suer sur le feu, mettez-y un peu de farine. Quand cela commence à s'attacher, remuez avec une cuiller sur le fourneau, pour que cela roussisse un peu; mouillez de moitié jus & moitié bouillon, avec sel, poivre, clous, laurier, basilic, persil & ciboules entieres; arrangez vos laitues farcies, dans une marmite; mettez-y cette braise; mouillez & faites cuire. Si vous voulez les servir au bleu, tirez de la marmite,

ôtez les ficelles, égouttez, mettez dans une casserole, avec un coulis blanc, & y faites mitonner vos laitues : dans l'une ou l'autre maniere, dressez proprement & servez chaud.

Pain aux montants de Laitues Romaines.

304. Prenez un petit pain d'une demi-livre, ôtez-en la mie, remplissez-le d'un ragoût de pigeons, ficelez-le, & le faites tremper un moment dans du lait; farinez-le ensuite & le faites frire de belle couleur, servez autour un ragoût de montants de laitues romaines : faites-les cuire dans un blanc; quand ils sont cuits, mettez-les faire quelques bouillons dans une essence claire, dressez-les autour du pain & l'essence par-dessus.

Laitues farcies frites.

305. Procédez d'abord comme il a été dit N° 303; égouttez ensuite vos laitues, battez quelques œufs en omelettes, trempez-y vos laitues une à une; prenez-les & faites frire au saindoux, de belle couleur; servez sur une serviette, garnie de persil frit; elles-

peuvent servir de garnitures aux grosses entrées.

Noix à l'Eau-de-vie.

306. Prenez des noix tendres, que le bois ne soit point encore formé; il faut les parer jusqu'au blanc, vous les jettez à mesure dans l'eau fraîche; vous mettez de l'eau dans une poêle, sur le feu, quand elle sera prête à bouillir, mettez-y les noix, pour les y laisser jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir; vous avez ensuite d'autre eau bouillante, où vous mettrez un peu d'alun pulvérisé, mettez-y les noix pour les faire bouillir jusqu'à ce que, les piquant d'une épingle & les levant en l'air, elles retombent d'elles-mêmes; vous les retirez pour les metre dans une eau fraîche de citron. Sur trois livres de noix, vous ferez clarifier deux livres de sucre, que vous ferez cuire au petit lissé; mettez égoutter les noix & les mettez dans une terrine, vous y verserez dessus le sucre à demi-chaud, & vous laisserez ces noix vingt-quatre heures dans le sucre, ensuite vous coulerez le sucre dans une poêle, pour le remettre sur le feu & le faire cuire au grand lissé; vous le

mettrez sur les noix, quand il sera à moitié refroidi, pour les laisser encore vingt-quatre heures; après vous ferez recuire le sucre jusqu'au petit perlé, que vous remettrez encore sur les noix, quand il sera à demi-froid, pour les laisser encore vingt-quatre heures dans le sirop; vous remettrez ensuite le sucre sur le feu, pour le faire cuire au grand perlé: vous mettrez alors dans le sucre autant d'eau-de-vie que vous avez de sirop, que vous mettrez sur le feu avec les noix & le sucre; vous les ferez frémir ensemble pendant trois ou quatre minutes, & vous mettrez dans des bouteilles: il faut que la liqueur couvre la noix.

Moyen de conserver les Noix fraîches.

307. Il faut les cueillir dans le milieu de leur maturité, & les enfermer ensuite sous le sable, dans un lieu frais. Si on ne s'est pas donné ce soin, & qu'elles soient devenues trop seches, il faut les tremper toutes entieres, avec la coquille, dans un peu d'eau, & les y laisser quelques jours, elles deviennent par ce moyen presque semblables à des noix fraîches, quoiqu'elles n'aient pas si bon goût.

Ragoût d'Olives.

308. Prenez trois ou quatre douzaines d'olives, pelez-les comme si vous peliez une poire, & prenez garde de casser la peau ; prenez un peu de farce, de la grosseur du noyau, farcissez-en vos olives en servant la pelure par-dessus ; faites bouillir de l'eau dans une casserole, mettez-y vos olives pour y faire un bouillon ; retirez-les sur le champ, mettez-les dans une autre casserole, avec de l'essence de jambon, & les laissez mitonner à petit feu : servez chaudement, avec vos poulardes, chapons, poulets, canards, sarcelles, ramereaux, beccasses & cailles farcies cuites à la braise.

L'on sert les mêmes entrées farcies à la broche aux olives, c'est-à-dire, la poularde étant farcie, on la barde dessus & dessous, on l'embroche, on l'enveloppe d'une feuille de papier ; quand elle est cuite, on la dresse dans un plat, on jette par-dessus le ragoût d'olives farcies, & on sert chaudement pour entrée : on fait de même des autres volailles & du gibier.

Autre Ragoût aux Olives.

309. Prenez un peu de ciboule & de persil haché, & passez avec un peu de beurre & de farine; mettez-y deux cuillerées de jus & un verre de vin de Champagne, des câpres hachées, un anchois, des olives, une goutte d'huile d'olive, un bouquet de fines herbes; pour lier la sausse, ajoutez-y de bon coulis, le tout bien assaisonné & dégraissé: servez avec vos poulardes cuites à la broche.

Eau d'Orange.

310. Prenez une orange, coupez en la peau par zestes, mettez-les dans une aiguiere, avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre; exprimez-y le jus de deux oranges de Portugal, ajoutez-y, si vous voulez, un peu de jus de citron; laissez infuser le tout, ou bien battez cette eau en la versant d'un vaisseau dans un autre: passez-la à la chausse & la mettez glacer.

Eau de Pêches.

311. Prenez six ou huit pêches, suivant leur grosseur, coupez-les par morceaux & les jettez dans une pinte d'eau ; faites-leur prendre un bouillon dans la même eau, pour en tirer le goût ; ôtez-les ensuite de dessus le feu, &, quand elles seront refroidies, mettez-y un quarteron ou cinq onces de sucre : le sucre fondu, passez le tout à la chausse, jusqu'à ce que l'eau soit claire : faites-la rafraîchir pour boire. Si vous augmentez le nombre des pêches, il faut augmenter à proportion la quantité de sucre.

Orgeat de Pistaches.

312. Vous prenez un quarteron de pistaches, que vous échaudez ; mettez-les dans un mortier, avec un quarteron, moitié de graine de concombre & moitié de graine de melon ; pilez le tout ensemble, en l'arrosant de temps en temps avec une demi-cuillerée d'eau, pour empêcher qu'elles ne tournent en huile ; vous les retirez ensuite dans une terrine, pour les délayer avec trois chopines d'eau : passez-les plusieurs fois dans une éta-

mine, en bourrant avec une cuiller; lorsqu'elles seront passées, vous y mettrez un peu plus d'un quarteron de sucre avec le jus d'un citron; mêlez le tout ensemble, & repassez-le dans une serviette avant que de mettre rafraîchir.

Fromage de Pistaches.

313. Pour une pinte de crême, qui doit aller sur le feu, prenez six onces de pistaches, que vous échaudez & émondez; il faut les piler très-fin & les passer au travers d'un tamis, à plusieurs reprises, afin de n'en point perdre: vous les délayerez dans la crême, après que vous lui aurez donné un bouillon; vous la remettrez sur le feu, en la remuant toujours pendant trois ou quatre bouillons: vous y mettrez environ une bonne demi-livre de sucre & une cuillerée d'eau de fleurs d'orange; vous mettrez ensuite votre crême dans une salbotiere, pour la faire prendre à la glace, & vous la finirez de la même façon que celui à la crême.

Liqueur d'Epicia du Canada.

314. On met dans une chaudiere la quantité d'une barique d'eau, & on y jette un fagot de branches d'épinette, rompues par morceaux; ce fagot doit avoir environ vingt-un pouces de circonférence auprès du lien; on entretient l'eau bouillante jusqu'à ce que l'écorce se détache; pendant cette cuisson, on fait rôtir, dans une poële, un boisseau d'avoine, & on fait griller douze ou quinze livres de pain coupé par tranches: on jette cela dans la liqueur, on lui fait faire quelques bouillons, on la décante ensuite & on y ajoute six pintes de melasse ou un gros de sirop de sucre, ou à son défaut douze ou quinze livres de sucre crud; on entonne la liqueur dans une barique qui ait contenu du vin rouge, ou si l'on veut la colorer, on y met cinq ou six pintes de vin rouge; on délaye dans cette liqueur une chopine de levure de biere, & on la laisse ainsi fermenter. Si on ferme le bondon, au bout de vingt-quatre heures l'épinette devient piquante comme le cidre; mais si on la veut

boire plus douce, il ne faut la bondonner que quand elle a passé sa fermentation, & avoir soin de la remplir deux fois par jour. Cette liqueur est très-rafraîchissante & très-saine; lorsqu'on y est habitué, on la boit avec beaucoup de plaisir, sur-tout pendant l'été. M. Duhamel croit qu'on pourroit substituer le *genievre* à l'épinette du Canada.

Trufes à la braise.

315. Lavez-les & les nettoyez bien, essuyez-les, mettez des bardes de lard sur du papier, bien assaisonnées; mettez-y les trufes, assaisonnez dessus comme dessous, couvrez de tranches de jambon & de bardes de lard, pliez le tout en plusieurs papiers, mettez cuire sous la cendre avec un peu de feu dessus; dressez-les ensuite chaudement sur une serviette bien pliée: on les sert aussi cuites sous la cendre, sans apprêt.

Ragoût de Trufes en gras.

316. Pelez des trufes & les coupez par tranches, passez-les avec du beurre le plus fin, mouillez de bouillon, &

ensuite d'un blond de veau, assaisonnez, dégraissez & servez pour entremets.

Ragoût de Trufes en maigre.

317. Apprêtez de même, mouillez de bouillon de poisson; faites mitonner avec bouquet, sel & gros poivre, liez d'un coulis d'écrevisse & servez.

Potage aux Trufes.

318. Pelez-les & les coupez par tranches, mettez dans une marmite, avec jus de veau, faites cuire à petit feu; étant cuites, mettez-y un coulis clair de perdrix; mitonnez des croûtes, mettez au milieu un pain de profiteroles farci; jettez le ragoût par-dessus & servez chaudement.

Pain aux Trufes.

319. Ayez un pain farci & frit, pelez & coupez des trufes par tranches, faites cuire à petit feu avec du jus de veau, liez d'un coulis de veau & jambon, faites-y mitonner le pain, dressez-le ensuite & jettez le ragoût dessus.

Trufes au Jambon.

320. Pelez des trufes, mettez-les dans une casserole cuire avec du jus de veau, faites un saingaraz, liez-le d'un coulis de veau & de jambon, dressez les trufes & jettez dessus votre saingaraz.

Trufes au vin de Champagne.

321. Pelez de grosses trufes, faites une braise, mettez-les-y mouillées de vin de Champagne & faites cuire à très-petit feu, écumez, mouillez de coulis & faites réduire aux deux tiers; retirez & les servez avec une sausse au vin de Champagne, ou vous les laissez un peu mitonner & dégraisser avant de servir.

FIN.

TABLE DES MATIERES.

A

B

D

E

F

G

H

J.

K.

L.

M.

P

R

S

T

V

Fin de la Table des Matieres.